



CABANE À SUCRE

Pouding chômeur

Catégorie: Desserts

Description:

Préparation : 15 min

Cuisson : 35 min

Portions : 6

Ingrédients:

Sauce:

1 1/2 tasse (375 ml) d'eau

1/2 tasse (125 ml) de sirop d'érable

2 tasses (400 g) de cassonade

1 c. à table (8 g) de farine

Pâte:

1/2 tasse (125 g) de beurre

1 1/2 tasse (170 g) de farine

2 1/2 c. à thé (12 g) de poudre à pâte

2 oeufs

3/4 tasse (190 ml) de lait

1 tasse (225 g) de sucre

1 pincée de sel

Vanille au goût

Instructions:

Sirop:

Mélanger la farine et la cassonade ensemble.

Mélanger ensemble l'eau et le sirop d'érable et ajouter au mélange de farine.

Chauffez juste un peu à feu moyen pour faire fondre la cassonade. Verser dans un plat allant au four.

Pâte:

Défaire le beurre en crème. Ajouter le sucre, les oeufs bien battus et le lait.

Tamiser ensemble farine, poudre à pâte et sel.

Mélanger ensemble ces deux mélanges.

Mettre cette pâte sur le sirop. Cuire à 375°F de 30 à 40 minutes.