



Gâteau quatre-quarts à la vanille



PRÉPARATION : 15 MIN CUISSON: 2 HR

Régalez vos êtres chers en leur servant un morceau de ce savoureux gâteau quatre-quarts à la vanille. Fait de beurre, de sucre et de fromage à la crème Philadelphia, ce délicieux gâteau quatre-quarts à la vanille est le dessert idéal pour les anniversaires et les occasions spéciales.

Qu'est-ce qu'il me faut ?

16 PORTIONS

- 2 tasses de farine
- 1 1/2 c. à thé de poudre à pâte MAGIC
- 1 paquet (250 g) de fromage à la crème *Philadelphia* en brique, ramolli
- 3/4 tasse de beurre, ramolli
- 1 1/2 tasse de sucre granulé
- 1 c. à soupe de vanille, divisée
- 4 œufs
- 1 tasse de sucre à glacer
- 2 c. à soupe de lait

Que dois-je faire ?

Étape 1

Chauffer le four à 350 °F.

Étape 2

Mélanger la farine et la poudre à pâte. Mélanger au batteur le fromage à la crème, le beurre, le sucre granulé et 1 1/2 c. à thé de la vanille dans un grand bol jusqu'à ce que la préparation soit légère et mousseuse. Ajouter les œufs, un à la fois, en battant bien après chaque ajout. Ajouter graduellement le mélange de farine, en battant.

Étape 3

Verser le mélange dans un moule à pain de 9 x 5 po tapissé de papier sulfurisé et vaporisé d'un enduit à cuisson.

Étape 4

Cuire 1 h ou jusqu'à ce qu'un cure-dents inséré au centre en ressorte propre. Laisser refroidir 5 min. Renverser sur une grille; retirer le moule et le papier sulfurisé. Retourner le gâteau; laisser refroidir complètement.

Étape 5

Mélanger le sucre à glacer, le lait et le reste de la vanille jusqu'à homogénéité; mettre sur le gâteau, en laissant la glace couler sur les côtés. Laisser reposer jusqu'à fermeté.

Conseils des Cuisines Kraft

{ Nutrition }

Portions sages

À l'occasion, les desserts peuvent agrémenter un régime alimentaire équilibré, tant que la taille des portions demeure raisonnable.

Remarque

Si vous avez de la pâte de gousses de vanille, vous pouvez l'utiliser au lieu de l'extrait de vanille. Utilisez 2 c. à thé de pâte de vanille pour le gâteau et 2 c. à thé pour la glace.

Calories **310**

	% valeur quotidienne
Matières grasses 14 g	22 %
Matières grasses saturées 9 g	45 %
Cholestérol 90 mg	
Sodium 170 mg	7 %
Glucides 40 g	13 %
Fibres alimentaires 0 g	0 %
Sucres 28 g	
Protéines 4 g	
Vitamine A	8 %
Vitamine C	0 %
Calcium	4 %
Fer	6 %

Portions

16 portions de 1 tranche chacune