

Gâteau à la mélasse de grand-maman

- La délicieuse recette du gâteau à la mélasse de grand-maman!



PRÉPARATION
15 MIN

CUISSON
1H

TEMPS TOTAL
1H15

PORTIONS
6

Ingrédients :

- 10 cuillères à soupe de beurre à température pièce
- 1/2 tasse (125 ml) de sucre
- 3 gros oeufs à température pièce
- 1/2 tasse (125 ml) de lait à température pièce
- 1/2 tasse (125 ml) de mélasse
- 2 tasses (500 ml) de farine
- 1/2 cuillères à thé de poudre de bicarbonate de soude
- 1/2 cuillère à thé de sel
- 1 cuillère à thé de cannelle
- 1/4 de cuillère à thé de muscade

Préparation :

1. Préchauffer le four à 350 °F (176 °C).
2. Bien graisser un moule à pain.
3. Dans un grand bol, battre le beurre et le sucre en crème jusqu'à ce que la texture soit légère (environ 5 minutes).
4. Ajouter et battre un oeuf à la fois. Récupérer le mélange sur les parois du bol en grattant avec une spatule.
5. Ajouter le lait et la mélasse.
6. Dans un autre bol, bien combinez la farine, le bicarbonate de soude, le sel, la cannelle et la muscade.
7. Ajouter les ingrédients secs dans le bol des ingrédients humides.
8. Bien mélanger et transférer dans le moule à pain.
9. Faire cuire pendant 50 à 60 minutes ou jusqu'à ce que l'insertion d'un cure-dent en ressorte propre.
10. Laissez refroidir.

“

Vous êtes nostalgique des bons vieux gâteaux à la mélasse de grand-maman? Vous allez adorer cette recette facile d'antan !

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)