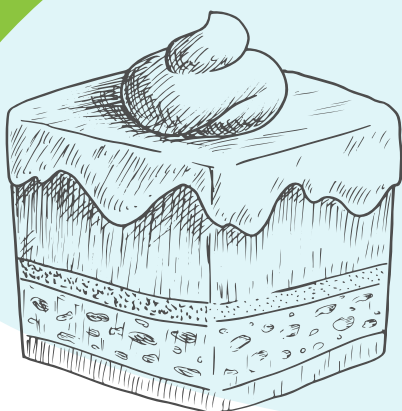


Recette parfaite
pour la cuisine collective

Gâteau prêcheur



Pour calculer la quantité nécessaire pour chaque aliment : Quantité de la recette de base X nombre de recettes = quantité totale

Portions de la recette de base : 12
Temps de préparation : 1 h
Temps de cuisson : 40 minutes

Aliment	Qté	Nbr de recettes	Qté totale
Farine tout usage tamisée	500 ml (2 tasses)		
Sucre blanc	500 ml (2 tasses)		
Bicarbonate de soude	5 ml (1 c. à thé)		
Poudre à pâte	5 ml (1 c. à thé)		
Sel	1 ml (¼ c. à thé)		
Boîte d'ananas broyés en conserve avec le jus	1		
Compote de pommes	4 onces		
Œufs, légèrement battus	2		
Extrait de vanille	10 ml (2 c. à thé)		
Paquet de fromage à la crème, température pièce	1 (250 g)		
Beurre ramolli	60 ml (¼ tasse)		
Extrait de vanille	10 ml (2 c. à thé)		
Sel	1 ml (¼ c. à thé)		
Sucre à glacer	435 ml (1 ¾ tasse)		
Noix de Grenoble hachées	250 ml (1 tasse)		

Préparation

- Dans un grand bol, ajouter la farine tamisée, le sucre, le bicarbonate de soude, la poudre à pâte et le sel. Mélanger avec une fourchette.
- Ajouter les ananas broyés et leur jus, la compote de pommes, les œufs et la vanille. Brasser jusqu'à consistance lisse. Verser dans un moule graissé et fariné de 9 X 13 po.
- Cuire au four à 350 °F pendant 35 à 40 minutes, ou jusqu'à ce qu'il ait une couleur dorée. Laisser tiédir 30 minutes avant de glacer le gâteau.
- Battre le fromage à la crème, le beurre, la vanille, le sel et le sucre à glacer.
- Glacer le gâteau refroidi. Étendre les noix de Grenoble hachées sur le gâteau.