



Gâteau au goût de brioches à la cannelle !

[DESSERTS](#) - [RECETTES](#)



NOMBRE DE PORTION : 12

TEMPS DE PRÉPARATION :

20 MIN

TEMPS DE CUISSON : 1H

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: MOYEN

CONGÉLATION: OUI

Ingrédients

Garniture :

- 1/2 tasse de beurre
- 1/2 tasse de farine
- 1/2 tasse de cassonade
- 1 c. thé de cannelle

Gâteau :

- 1 1/2 tasse de sucre
- 2/3 tasse de beurre ramolli
- 2 c. thé d'essence de vanille
- 2 gros oeufs
- 1 c. thé de bicarbonate de soude
- 2 c. thé de poudre à pâte
- 1 c. thé de sel
- 1/2 tasse de crème sûre
- 1 1/4 tasse de lait
- 3 tasses de farine

Garniture à la cannelle

- 1 tasse de cassonade
- 4 c. thé de cannelle

Préparation

1. Dans un bol, mélanger ensemble les ingrédients de la garniture avec les doigts. Faire un crumble. Réserver.
2. Préchauffer le four à 350 F. Mettre la grille au centre.
3. Chemiser un moule de 9 pouces par 13 pouces.
4. Dans un bol, fouetter le beurre avec le sucre jusqu'à ce que le mélange soit bien aéré. Ajouter la vanille et les oeufs et bien mélanger.
5. Dans un bol, mélanger la poudre à pâte, le bicarbonate de soude, la farine et le sel.
6. Ajouter en alternance dans le mélange de beurre le mélange de farine, le lait et la crème sûre à vitesse basse.
7. Lorsque le tout est bien homogène. Réserver.
8. Dans un bol, mélanger la cassonade et la cannelle.
9. Verser la moitié du mélange à gâteau, il est épais, pas de panique. Étendre à l'aide d'une spatule au besoin.
10. Verser alors le mélange de cassonade et cannelle et finir avec le reste du mélange à gâteau.
11. Bien étendre.
12. Cuire au four pendant 60 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent planté au centre du gâteau en ressorte propre.
13. Servir avec de la bonne crème glacée.