Gâteau lunaire à la rhubarbe

RECETTES – DESSERTS



NOMBRE DE PORTION : 12

TEMPS DE PRÉPARATION : 20 MIN

TEMPS DE CUISSON : 60 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: OUI

Ingrédients

- ½ tasse de beurre
- 1 ½ tasse de sucre
- 2 œufs
- 1 c. thé d’essence de vanille
- 2 tasses + 2 c. table de farine
- 1 c. thé de bicarbonate de soude
- ½ c. thé de sel
- 1 tasse de lait
- 4 tasses de rhubarbe, coupées en morceaux de ½ pouce

Garniture :

- ¼ tasse de beurre
- 2 c. thé de cannelle
- 1 tasse de cassonade

Préparation

1. Préchauffer le four à 350 F.
2. Battre le beurre et le sucre ensemble.
3. Ajouter les œufs et l’essence de vanille.

4. Dans un bol, mélanger 2 tasses de farine, le bicarbonate et le sel.
5. Ajouter le mélange de farine au mélange de beurre en alternance avec le lait.
6. Brasser jusqu’à ce que le tout soit bien mélangé.
7. Dans un bol, saupoudrer le reste de la farine sur la rhubarbe pour bien l’enrober.
8. Incorporer délicatement la rhubarbe au mélange à gâteau.
9. Mettre le mélange de gâteau dans un plat 9 par 13 beurrer.
10. Dans un petit bol, mélanger les ingrédients de la garniture.
11. Saupoudrer sur le mélange à gâteau.
12. Cuire 1 h sur la grille du centre. Servir avec de la crème glacée.