



Pouding chômeur : un dessert classique et économique d'ici

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



NOMBRE DE PORTION : 12

TEMPS DE PRÉPARATION :

10 MIN

TEMPS DE CUISSON :

60 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 3 tasses de cassonade
- 2 $\frac{1}{4}$ tasses d'eau
- $\frac{1}{2}$ tasse de beurre non salé, ramolli
- $\frac{3}{4}$ tasse de sucre
- 2 œufs
- 1 c. thé de vanille
- 1 c. table de poudre à pâte
- 1 $\frac{1}{2}$ tasse de farine
- $\frac{1}{2}$ tasse de lait

Préparation

1. Préchauffer le four à 350 F.
2. Dans un petit chaudron, mélanger la cassonade et l'eau. Porter à ébullition et cuire à petit bouillon pendant 15 minutes en brassant de temps à autre.
3. Dans un autre bol, fouetter le beurre et le sucre avec un batteur jusqu'à ce que le mélange soit crémeux. Ajouter les œufs et la vanille et battre jusqu'à obtention d'une pâte lisse.
4. Dans un autre bol, mélanger la poudre à pâte et la farine.

5. Incorporer le mélange de farine au mélange de beurre en alternant avec le lait.
6. Mettre le mélange chaud de cassonade dans un plat 8 par 8 allant au four. Déposer ensuite la pâte à l'aide d'une cuillère dans le liquide chaud. *
7. Cuire au four sur la grille du centre pendant 45 minutes.*Vous pouvez aussi déposer le gâteau au fond et verser le sirop sur le gâteau.