

POUDING CHOMEUR MIJOTEUSE

Ingrédients :

- 540 ml de sirop d'érable
- 500 ml de crème 35%
- 225 g de farine tout usage non blanchie
- 2 c. à thé de poudre à pâte
- 1/4 c. à thé ml de sel
- 1/2 tasse de beurre non salé, ramolli
- 3/4 tasse de sucre
- 2 œufs
- 3/4 tasse de lait
- 1 c. à thé d'extrait de vanille

Méthode :

- Dans une casserole, porter à ébullition le sirop d'érable et la crème. Verser dans la mijoteuse.
- Dans un bol, mélanger la farine, la poudre à pâte et le sel.
- Dans un autre bol, crémiser le beurre avec le sucre au batteur électrique. Ajouter les œufs, un à la fois et fouetter jusqu'à ce que le mélange soit homogène. À basse vitesse, incorporer les ingrédients secs en alternant avec le lait et la vanille. À l'aide d'une cuillère à crème glacée ou d'une grosse cuillère, répartir la pâte sur le sirop chaud.
- Placer deux épaisseurs de papier absorbant au-dessus du récipient de la mijoteuse sans toucher la pâte et y déposer le couvercle pour le tenir en place. Cette étape empêche que de l'eau se dépose à la surface du gâteau. Cuire à température élevée (High) 2 heures. Servir tiède ou froid.