Campbell's SERVICE ALIMENTAIRE
FAIT POUR SERVIR™

GÂTEAU OU PETITS GÂTEAUX À LA SOUPE AUX TOMATES

Temps Total
50 MIN.

Portion
1 CUPCAKE

Difficulté
ELEVE

Rendements
50

Ce gâteau (ou ces petits gâteaux) aux épices savoureux est ultra-moelleux et délicieux quand on utilise notre ingrédient secret… la soupe aux tomates!

Tip

* Glaçage au fromage à la crème facultatif (1,4 L/6 t) : Battre 0,9 kg (2 lb) de fromage à la crème et 225 g (½ lb) de beurre jusqu'à l'obtention d'une texture lisse. Ajouter 30 mL (2 c. à s.) de zeste de citron et 15 mL (1 c. à s.) d'extrait de vanille; bien mélanger. Ajouter graduellement 680 g (1,5 lb) de sucre glace pour créer un glaçage lisse et crémeux. Utiliser conformément aux directives de la recette.

INGRÉDIENTS	POIDS	MESURE
Farine tout usage, tamisée	6 1/2 t.	1 L
Levure chimique	3 1/2 c. à s.	50 mL
Bicarbonate de sodium	1/2 c. à s.	8 mL
Muscade, moulue	1 c. à s.	15 mL
Cannelle, moulue	1/2 c. à s.	8 mL
Clou de girofle, moulu	1/2 c. à t.	3 mL
Shortening	1 1/4 t.	325 mL
Sucre	3 1/2 t.	875 mL
Gros oeufs, bien battus	6	6
Soupe condensée Tomates à teneur réduite en sodium Campbell's®	1/2 boîte de 48 oz (24oz)	700 mL
Eau	125 mL	1 t.
Garniture fouettée ou glaçage au fromage à la crème (préparé)	6 t.	1 L

© 2024 CSC BRANDS LP, TOUS LES DROITS SONT RÉSERVÉS

GÂTEAU OU PETITS GÂTEAUX À LA SOUPE AUX TOMATES

INSTRUCTIONS

1. Combiner la farine, la levure chimique, le bicarbonate de sodium, la muscade, la cannelle et le clou de girofle. Réserver.
2. Au batteur, battre le shortening à vitesse moyenne pendant environ 5 minutes.
3. Ajouter graduellement le sucre et battre encore 5 minutes ou jusqu'à ce que le mélange soit léger et mousseux. Gratter souvent les parois du bol.
4. Ajouter les oeufs. Battre 2 minutes de plus.
5. Ajouter en alternance la soupe et le mélange de farine, en battant jusqu'à l'obtention d'une texture lisse.
6. Répartir également la pâte dans des moules à muffins garnis d'un godet en papier ou des moules rectangulaires graissés et enfarinés (18 x 26 po). Un moule donne 50 portions.
7. Cuire à 180°C (350°F) pendant 35 minutes ou jusqu'à ce que le gâteau soit prêt.
8. Servir avec de la garniture fouettée ou du glaçage au fromage à la crème, à raison de 30 mL (2 cuillères à soupe) par portion.

© 2024 CSC BRANDS LP, TOUS LES DROITS SONT RÉSERVÉS