



CANADA AGRICULTURE
AND FOOD MUSEUM
MUSÉE DE L'AGRICULTURE
ET DE L'ALIMENTATION
DU CANADA

A FASCINATING WORLD
UN MONDE FASCINANT



Gâteau au gingembre

Ingrédients

2 tasses (500 ml) de farine tout usage
1 c. à thé (5 ml) de bicarbonate de soude
¼ c. à thé (1 ml) de sel
2 c. à thé (10 ml) de cannelle moulu
1 ½ c. à thé (7.5 ml) de gingembre moulu
¼ c. à thé (1 ml) de clou de girofle moulu
¾ tasse (180 ml) de mélasse
¾ tasse (180 ml) de lait
½ tasse (125 ml) de beurre ramolli
1/3 tasse (80 ml) de cassonade
1 œuf
1 c. à thé (5 ml) d'extrait de vanille

Glaçage au sirop d'érable

½ tasse (125 ml) de beurre
2 tasses (250 ml) de sucre à glacer
¼ tasse (60 ml) de sirop d'érable

Étapes

1. Préchauffer le four à 350°F (180°C). Beurrer un moule à charnière et le mettre de côté.
2. Dans un bol moyen, mélanger la farine, le bicarbonate de soude, le sel, la cannelle, le gingembre et le clou de girofle. Réserver.
3. Dans un petit bol, mélanger la mélasse avec le lait et bien brasser. Réserver.
4. Dans un grand bol ou au robot culinaire, bien battre le beurre et la cassonade jusqu'à ce que le mélange soit crémeux. Ensuite, ajouter l'œuf et l'extrait de vanille. Brasser jusqu'à ce que le mélange soit homogène.
4. Incorporer les ingrédients secs aux ingrédients humides en alternance avec le mélange de lait et mélasse et se terminant avec les ingrédients secs. Mélanger jusqu'à ce que le tout soit incorporé.
5. Verser le mélange à gâteau dans le moule à charnière et cuire environ 35 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dents en ressorte propre. Laisser le gâteau refroidir avant de glacer.
6. Pour faire le glaçage, mélanger le beurre, le sucre à glacer et le sirop d'érable dans un bol jusqu'à ce que le glaçage soit lisse et crémeux.
7. Recouvrir le gâteau avec le glaçage. Couper et servir.

Quantité : Un gâteau