



THE J.M. SMUCKER Co

Tresse du petit déjeuner à la framboise

Prep Time Cook Time Serves Difficulty

20 mins 15 mins 8 N/A

Ingredients

- **Gâteau :**
- 2 tasses (500 mL) de mélange à pâte tout usage
- 3 oz (85 g) de fromage à la crème (1/3 paq. de 250 g)
- 1/4 tasse (50 mL) de beurre ou margarine
- 1/3 tasse (75 mL) de lait
- 1/2 tasse (125 mL) de tartinade de framboises **Smucker's®**
- **Glaçage :**
- 1/2 tasse (125 mL) de sucre glace
- 1/4 c. à thé (1 mL) de extrait d'amande
- 2-3 c. à table (10-15 mL) de lait

Directions

Step 2:

Préchauffer le four à 425 °F (220 °C). Graisser une plaque à pâtisserie.

Step 3:

Mesurer et verser le mélange à pâte dans un bol moyen. Incorporer graduellement le fromage à la crème et le beurre, jusqu'à consistance friable. Verser le lait en mélangeant. Renvoyer la pâte sur une surface légèrement enfarinée et la pétrir doucement de 10 à 12 fois. L'abaisser en un rectangle de 12 po x 8 po (30 cm x 20 cm) puis la coucher sur la plaque à pâtisserie graissée. Étaler la confiture dans le sens de la longueur, sur le tiers central de l'abaisse. Faire des entailles de 2 po (5 cm) à 1 po (2,5 cm) d'intervalle sur les 2 longs côtés. Rabattre les bandes sur la garniture.

Step 4:

Faire cuire au centre du four préchauffé pendant 12 à 15 minutes ou jusqu'à léger brunissement.

Step 6:

Mélanger tous les ingrédients du glaçage avec juste assez de lait pour atteindre la consistance nécessaire pour le faire ruisseler sur le gâteau danois.

Remplacez la confiture de framboises par votre tartinade Smucker's® préférée.

Images

