

Gâteau à la soupe aux tomates

INGRÉDIENTS

GÂTEAU

- 2 tasses de farine
- 1 c. à thé de levure chimique
- 1 c. à thé de mélange d'épices
- 1 c. à thé de cannelle en poudre
- ½ c. à thé de muscade en poudre
- ½ tasse de beurre ramolli
- 1 tasse de sucre
- ¼ tasse de raisins secs
- ¼ tasse de noix hachées

- 2 œufs
- ½ tasse de lait
- 1 canne de soupe condensée aux tomates
- 1 c. à thé d'extrait de vanille

GLAÇAGE

- 8 oz de fromage à la crème
- ¾ tasse de sucre glace



PRÉPARATION

1. Mélanger tous les ingrédients secs jusqu'à l'obtention d'une consistance homogène.
2. Dans un autre bol, battre le beurre en crème jusqu'à l'obtention d'une consistance lisse, puis incorporer les œufs et le lait tout en mélangeant progressivement. Battre jusqu'à consistance lisse et uniforme.
3. Ajouter le mélange de farine et mélanger à basse vitesse jusqu'à homogénéité de la pâte.
4. Cuire au four à 350°F de 20 à 25 minutes.
5. Pendant ce temps, mélanger le fromage à la crème et le sucre glace jusqu'à l'obtention d'une consistance lisse et crémeuse.
6. Laisser refroidir le gâteau, puis étaler le glaçage.