

Gâteau renversé aux bleuets à l'érable à L'InstantPot

Pour la pâte

Ingrédients

2 œufs

1/4 tasse de beurre ou margarine

1/2 tasse de sucre

1/2 tasse de lait

1 1/2 tasse de farine

3 c. à thé de poudre à pâte

Une pincée de sel.

Méthode

Dans un bol casser les œufs et rajouter le beurre, le sel, le sucre et bien mélanger.

Ajouter la farine et sur la farine ajouter la

poudre à pâte et bien mélanger de nouveau.

Pour la sauce

Ingrédients

2 tasses de bleuets congelés

1/4 tasse d'eau

2 cuillères à soupe de farine

1/2 Tasse de sirop d'érable.

Méthode

Dans un petit chaudron verser tous les ingrédients de la sauce et porter à ébullition en brassant. Afin d'obtenir la consistance d'une garniture de tarte

Cuisson

Dans un moule à gâteau de 8" X 4" verser la préparation de pâte et égaliser.

Verser ensuite le mélange de sauce et répartir.

Couvrir le moule avec un papier d'aluminium.

Placer dans l'Instant Pot un trivet et 1 et 1/2 tasse d'eau.

Introduire le moule à gâteau fermer le couvercle, s'assurer que la poignée d'évacuation est sur sealing

Activer la fonction Pressure Cook à high pour 18 minutes.

NR " évacuation naturel " pendant une bonne dizaine de minutes puis retirer la pression qui reste Et voila vous n'avez même pas à le renverser. Et régalez-vous

De :Renée J. O'Brien

