



# Gâteau quatre-quarts à la vanille



PRÉPARATION : 15 MIN CUISSON: 2 HR

Régalez vos êtres chers en leur servant un morceau de ce savoureux gâteau quatre-quarts à la vanille. Fait de beurre, de sucre et de fromage à la crème Philadelphia, ce délicieux gâteau quatre-quarts à la vanille est le dessert idéal pour les anniversaires et les occasions spéciales.

## Qu'est-ce qu'il me faut ?

16 PORTIONS

- 2 tasses de farine
- 1 1/2 c. à thé de poudre à pâte MAGIC
- 1 paquet (250 g) de fromage à la crème *Philadelphia* en brique, ramolli
- 3/4 tasse de beurre, ramolli
- 1 1/2 tasse de sucre granulé
- 1 c. à soupe de vanille, divisée
- 4 œufs
- 1 tasse de sucre à glacer
- 2 c. à soupe de lait

## Que dois-je faire ?

### Étape 1

Chauffer le four à 350 °F.

### Étape 2

Mélanger la farine et la poudre à pâte. Mélanger au batteur le fromage à la crème, le beurre, le sucre granulé et 1 1/2 c. à thé de la vanille dans un grand bol jusqu'à ce que la préparation soit légère et mousseuse. Ajouter les œufs, un à la fois, en battant bien après chaque ajout. Ajouter graduellement le mélange de farine, en battant.

### Étape 3

Verser le mélange dans un moule à pain de 9 x 5 po tapissé de papier sulfurisé et vaporisé d'un enduit à cuisson.

### Étape 4

Cuire 1 h ou jusqu'à ce qu'un cure-dents inséré au centre en ressorte propre. Laisser refroidir 5 min. Renverser sur une grille; retirer le moule et le papier sulfurisé. Retourner le gâteau; laisser refroidir complètement.

### Étape 5

Mélanger le sucre à glacer, le lait et le reste de la vanille jusqu'à homogénéité; mettre sur le gâteau, en laissant la glace couler sur les côtés. Laisser reposer jusqu'à fermeté.

## Conseils des Cuisines Kraft

## { Nutrition }

### Portions sages

À l'occasion, les desserts peuvent agrémenter un régime alimentaire équilibré, tant que la taille des portions demeure raisonnable.

### Remarque

Si vous avez de la pâte de gousses de vanille, vous pouvez l'utiliser au lieu de l'extrait de vanille. Utilisez 2 c. à thé de pâte de vanille pour le gâteau et 2 c. à thé pour la glace.

### Calories **310**

	% valeur quotidienne
Matières grasses 14 g	22 %
Matières grasses saturées 9 g	45 %
Cholestérol 90 mg	
Sodium 170 mg	7 %
Glucides 40 g	13 %
Fibres alimentaires 0 g	0 %
Sucres 28 g	
Protéines 4 g	
Vitamine A	8 %
Vitamine C	0 %
Calcium	4 %
Fer	6 %

## Portions

16 portions de 1 tranche chacune