



# Gâteau d'anniversaire

 **COFFEE CRISP**

Portions: 16

## Ingrédients:

- $\frac{1}{2}$  tasse (100 ml) de beurre, ramolli
- 1 tasse (240 ml) de sucre
- 3 gros œufs
- 1 c. à thé (5 ml) de vanille
- 1 c. à soupe (15 ml) de poudre de café instantané
- $1\frac{1}{4}$  tasse (300 ml) de farine tout usage
- $\frac{1}{2}$  c. à thé (2,5 ml) de poudre à pâte
- Une pincée de sel
- $\frac{1}{3}$  tasse (80 ml) de crème sure
- 1 barre **COFFEE CRISP**<sup>MD</sup> grand format, hachée finement
- Glaçage au choix

## Préparation:

- **Préchauffer** le four à 325 °F.
- **Battre** le beurre et le sucre jusqu'à consistance lisse.
- **Ajouter** les œufs, un à la fois, en mélangeant bien après chaque addition.
- **Dissoudre** le café instantané dans 1 c. à soupe (15 ml) d'eau chaude et ajouter à la préparation aux œufs avec la vanille.
- **Combiner** la farine, la poudre à pâte et le sel dans un autre bol et ajouter la moitié à la préparation aux œufs, en mélangeant brièvement.
- **Ajouter** la moitié de la crème sure et mélanger brièvement avant d'ajouter le reste du mélange de farine.
- **Mélanger** de nouveau avant d'ajouter le reste de la crème sure.
- **Verser** la pâte dans un moule de 23 cm (9 po) et l'étaler uniformément.

- **Cuire** au four 30 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent en ressorte propre.
- **Laisser** le gâteau refroidir complètement, retirer du moule et recouvrir de votre glaçage préféré; nous suggérons la saveur de moka!
- Finalement, **saupoudrer** de morceaux de **COFFEE CRISP<sup>MD</sup>**.

## Pour un gâteau à deux étages:

- **Doubler** la quantité d'ingrédients et faire cuire deux gâteaux selon la recette.
- **Laisser** les gâteaux refroidir complètement, puis retirer des moules.
- **Recouvrir** les deux gâteaux refroidis de votre glaçage favori, puis superposer en deux étages.
- **Décorer** de morceaux de **COFFEE CRISP<sup>MD</sup>** et savourer!