

# GÂTEAU MANDARINE

## MATÉRIEL

Gâteau :

- 1 tasse (250 ml) de sucre
- 1 œuf
- 1 tasse (250 ml) de farine
- 1 c. à thé (5 ml) de vanille
- 1 boîte (10oz) de mandarines égouttées; conserver le jus
- 2 c. à thé (5 ml) de poudre à pâte
- ½ c. à thé (3 ml) de bicarbonate de soude
- ¼ c. à thé (1 ml) de sel

Sirop:

- ¾ tasse (200 ml) de cassonade
- 3 c. à table (45 ml) de beurre
- 3 c. à table (45 ml) de lait

## MÉTHODE

Gâteau :

1. Mélanger le sucre, l'œuf et la vanille. Ajouter la farine avec le bicarbonate, la poudre à pâte et le sel.
2. Ajouter les mandarines à la main; si trop épais, ajouter le jus.
3. Cuire à 350°F (180°C) dans un moule 8 x 8 po, environ 35 minutes.

Sirop :

1. Faire bouillir tous les ingrédients.
2. Une fois le gâteau cuit, le perforer à l'aide d'une fourchette puis verser le sirop bouillant dessus.

