



Gâteau aux pêches parfumé à la cannelle

<https://www.soscuisine.com/recette/gateau-peches-parfume-cannelle>

Quantité : 8 portions

Préparation : 15 min | Cuisson : 1 h | Attente : 1 h |
Plat de cuisson : moule à charnière de 23 cm de diamètre

Un bon dessert d'été, qui se prépare en 2 temps, 3 mouvements.

🍴 290 calories/portion



Ingrédients

1/2 tasse	beurre non salé	120 g
3/4 tasse	sucre	150 g
2	oeufs calibre gros	
1 c.à soupe	citron pressé en jus	1/2 citron
1 1/4 tasse	farine blanche (tout usage)	160 g
1 c.à thé	poudre à pâte (levure chimique)	3 g
3	pêches jaunes, dénoyautées, coupées en segments de 2 cm	460 g
1/2 c.à thé	cannelle en poudre	2 g

Avant de commencer

Un batteur vous sera fort utile pour cette recette.

Méthode

1. Préchauffer le four à 175°C/350°F. Beurrer le moule à charnière.
2. Battre le beurre dans un bol à l'aide d'un batteur électrique jusqu'à consistance légère. Ajouter tout le sucre, sauf 2 cuillères à soupe, et battre pour bien incorporer le tout. Ajouter les oeufs, un à la fois, en mélangeant après chaque ajout. Incorporer le jus de citron. Mélanger la farine et la poudre à pâte dans un autre bol, puis les incorporer à la préparation d'oeufs et de sucre. Bien mélanger jusqu'à obtention d'un mélange homogène et verser le tout dans le moule.
3. Disposer les tranches de pêches sur le dessus, en cercles concentriques pour recouvrir complètement la pâte, et en pressant délicatement pour favoriser l'adhésion. Dans un petit bol, mélanger la cannelle et les 2 cuillères à soupe de sucre restantes, puis saupoudrer sur le dessus du gâteau.
4. Cuire au centre du four environ 1 h, jusqu'à ce que la surface soit dorée et que la pointe d'un cure-dent insérée au centre en ressorte propre. Laisser refroidir quelques minutes, passer un couteau entre le gâteau et la paroi pour décoller et ouvrir le moule.
5. Laisser refroidir environ 1 h, puis servir le gâteau tiède ou à la température de la pièce.

Tableau de la valeur nutritive pour 1 portion (120g)

- **Calories** : 290
- **Lipides** : 13 g (**Saturés** : 7.8 g ; Trans 0.6 g ; Cholestérol 80 mg)
- **Glucides** : 39 g (Fibres 2 g ; Sucres 23 g ; Glucides nets 37 g)
- **Sodium** : 40 mg
- **Protéines** : 4 g
- **Vitamine A** : 14 % ; **Vitamine C** : 7 % ; **Calcium** : 4 % ; **Fer** : 9 %

Allégations

Cette recette est :

- **Bonne source de** : Folacine, Sélénium
- **Source de** : Acide pantothénique, Fer, Manganèse, Niacine, Phosphore, Vitamine A, Vitamine B1, Vitamine B12, Vitamine B2, Vitamine D, Vitamine E
- **Faible** : Sodium

Échanges DIABÉTIQUES - 1 portion de cette recette équivaut à :

- **Féculents** : 1 Échanges
- **Fruits** : ½ Échanges
- **Viandes et substituts** : 0 Échanges
- **Matières grasses** : 2 ½ Échanges
- **Autres aliments** : 1 Échanges

© 2005-2022 Sukha Technologies Inc. / SOS Cuisine. Tous droits réservés.