

Ginger Apple Crumb Cake

with Pecan Crumble Topping

60 Minutes

Start here

Before starting, preheat the oven to 350°F. Wash and dry all produce.

Bust out

2 Medium bowls, grater, measuring spoons, large bowl, small bowl, measuring cups, whisk, 9x5-inch loaf tin, parchment paper

Ingredients

	2 Person
All-Purpose Flour	1 ½ cups
Ginger	30 g
Gala Apple	1
Ground Cinnamon	1 tsp
Baking Powder	1 tsp
Baking Soda	1 tbsp
Pecans	28 g
Egg	1
White Sugar	½ cup
Brown Sugar	½ cup
Sour Cream	3 tbsp
Icing Sugar	¼ cup
Unsalted Butter*	6 ½ tbsp
Milk*	1 tbsp
Salt*	

* Pantry items

Allergens

Hey home cooks! Please refer to the website or app for the as-prepared recipe nutritional information.

Ingredients are packaged in a facility that also handles egg, fish, crustacean, shellfish, milk, mustard, peanuts, sesame, soy, sulphites, tree nuts and wheat.



1 Prep and make crumble topping

- Grease the base and sides of a 9x5-inch loaf tin with **butter**. Cut a piece of parchment paper to fit across the bottom and sides of the tin, then press into tin to adhere.
- Peel, then grate **ginger**.
- Peel, core, then cut **apple** into ¼-inch pieces.
- Melt **6 tbsp unsalted butter** in a small microwave-safe bowl.
- Whisk together **½ cup flour, 2 tbsp brown sugar, 2 tbsp white sugar, ½ tsp cinnamon, 1 tsp water, ½ tsp salt and pecans** in a medium bowl.
- Using a fork, stir in **3 tbsp melted butter** until **mixture** is crumbly. Set aside.



3 Bake cake

- Bake **cake** in the **middle** of the oven until top is golden-brown and a skewer inserted into the centre comes out with a few moist crumbs, 40-50 min.
- Place the loaf tin on a wire rack and set aside to cool for 10 min.
- Remove **cake** from the tin and place on the wire rack to cool completely, 30-40 min.



2 Prep and combine cake batter

- Whisk together **remaining flour, baking powder, ½ tsp baking soda, ¼ tsp salt and remaining cinnamon** in a large bowl until thoroughly combined.
- Whisk together **egg, sour cream, remaining white and brown sugar, remaining melted butter and ginger** in another medium bowl until smooth.
- Slowly add **wet ingredients** to the bowl with **flour mixture** and stir until combined.
- Fold in **chopped apple** until combined.
- Transfer **batter** to the prepared loaf tin. Sprinkle **pecan crumble topping** over top.



4 Make glaze and serve

- Once **cake** has cooled, microwave **½ tbsp butter** in the same small bowl (from step 1).
- Whisk in **icing sugar and 1 tbsp milk** until **glaze** is thick.
- Drizzle **glaze** over **cooled cake**.
- Cut **cake** into slices and serve.

Gâteau aux pommes et au gingembre

avec garniture de pacanes

60 minutes

D'abord

Avant de commencer, préchauffer le four à 175 °C (350 °F). Laver et sécher tous les fruits et légumes.

Matériel requis

2 bols moyens, râpe, cuillères à mesurer, grand bol, petit bol, tasses à mesurer, fouet, moule à pain de 22 x 12 cm (9 x 5 po), papier parchemin

Ingrédients

	2 personnes
Farine tout usage	1 ½ tasse
Gingembre	30 g
Pomme Gala	1
Cannelle moulue	1 c. à thé
Poudre à pâte	1 c. à thé
Bicarbonat de soude	1 c. à soupe
Pacanes	28 g
Œuf	1
Sucre blanc	½ tasse
Cassonade	½ tasse
Crème sure	3 c. à soupe
Sucre à glacer	¼ tasse
Beurre non salé*	6 ½ c. à soupe
Lait*	1 c. à soupe
Sel*	

* Essentiels à avoir à la maison

Allergènes

Hé, les cuisiniers! Vous trouverez les informations nutritionnelles sur le site Web ou dans l'appli.

Les ingrédients sont emballés dans des installations où l'on manipule aussi des œufs, du poisson, des crustacés, des fruits de mer, du lait, de la moutarde, des arachides, du sésame, du soja, des sulfites, des noix et du blé.



Préparer et faire la garniture

- **Beurrer** un moule à pain de 22 x 12 cm (9 x 5 po). Couper un morceau de papier parchemin pour qu'il recouvre le fond et les bords du moule à pain, puis appuyer pour le faire adhérer.
- Peler, puis râper le **gingembre**.
- Peler, évider, puis couper la **pomme** en morceaux de 0,5 cm (¼ po).
- Dans un petit bol allant au micro-ondes, faire fondre **6 c. à soupe de beurre**.
- Dans un bol moyen, fouetter **½ tasse de farine, 2 c. à soupe de cassonade, 2 c. à soupe de sucre blanc, ½ c. à thé de cannelle, 1 c. à thé d'eau, ½ c. à thé de sel** et les **pacanes**.
- À l'aide d'une fourchette, incorporer **3 c. à soupe de beurre fondu** et remuer jusqu'à ce que le **mélange** soit friable. Réserver.



Cuire le gâteau

- Cuire le **gâteau** au **centre** du four de 40 à 50 min ou jusqu'à ce que le dessus soit doré et qu'un cure-dent inséré au centre en ressorte avec quelques miettes humides.
- Placer le moule à pain sur une grille de refroidissement et laisser refroidir pendant 10 min.
- Sortir le **gâteau** du moule et le placer sur la grille de refroidissement de 30 à 40 min ou jusqu'à ce qu'il soit entièrement refroidi.



Préparer et faire la pâte à gâteau

- Dans un grand bol, fouetter le **reste** de la **farine** , la **poudre à pâte, ½ c. à thé de bicarbonate de soude, ¼ c. à thé de sel** et le **reste** de la **cannelle** jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé.
- Dans un autre bol moyen, fouetter l'**œuf** , la **crème sure** , le **reste** du **sucre blanc** et de la **cassonade** , le **reste** du **beurre fondu** et le **gingembre** jusqu'à ce que le **mélange** soit lisse.
- Ajouter doucement les **ingrédients mouillés** au bol contenant le **mélange de farine** et bien mélanger.
- Incorporer les **pommes hachées** .
- Transférer la **pâte** dans le moule à pain préparé. Parsemer de **garniture aux pacanes** .



Faire le glaçage et servir

- Lorsque le **gâteau** est refroidi, faire fondre au micro-ondes **½ c. à soupe de beurre** dans le même petit bol (celui de l'étape 1).
- Incorporer le **sucre à glacer** et **1 c. à soupe de lait** en fouettant jusqu'à ce que le **glaçage** soit épais.
- Arroser le **gâteau refroidi de glaçage** .
- Trancher le **gâteau** et servir.