

# Frosted Walnut Snacking Cake with Banana

105 Minutes

## Start here

Before starting, preheat the oven to 350°F. Remove cream cheese and 4 tbsp of butter from the fridge and set aside in a warm place to soften. Gather all required baking tools.

## Bust out

Measuring spoons, large bowl, parchment paper, measuring cups, whisk, large non-stick pan, 8x8-inch baking dish

## Ingredients

	4 Person
All-Purpose Flour	1 ½ cups
Banana Sauce	125 ml
Egg	2
Baking Soda	¾ tsp
Cinnamon	1 tsp
Walnuts	56 g
Icing Sugar	½ cup
Brown Sugar	¼ cup
Cream Cheese	2
Sour Cream	3 tbsp
Butter*	12 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.*



## Prep baking dish

- Grease an 8x8-inch metal baking dish with **1 tbsp softened butter**.
- Line the base and sides of the tin with parchment paper, pressing down to adhere. (**NOTE:** Leave a 2-inch overhang on the sides of the tin. This helps to easily remove cake once cooled.)



## Make batter

- Meanwhile, whisk together **banana sauce** and **¾ cup packed brown sugar** in a large bowl. Whisk in **egg, browned butter, sour cream, ¾ tsp baking soda** and **½ tsp salt**. Sprinkle **flour** and **cinnamon** over top and stir using a spatula until combined.
- Pour **batter** into the prepared dish and smooth into an even layer.
- Bake in the **middle** of the oven until golden-brown around the edges and slightly puffed in the centre, 20-30 min. You can also place a knife into the centre, which should come out with a few crumbs attached when ready.)



## Brown butter

- Heat a large non-stick pan over medium. When hot, add **8 tbsp butter**, then swirl the pan until melted. Continue to cook **butter**, stirring often, until **butter** begins to foam, 2-3 min. Continue stirring until **butter** is golden-brown and smells nutty, 3-5 min. (**TIP:** Keep an eye on butter so it doesn't burn!)
- Immediately transfer **browned butter** to a large metal bowl. Place in the freezer to cool, 5 min.



## Finish and serve

- Place the dish on a wire rack and let **cake** cool to room temp, 1 hr.
- Meanwhile, heat the same large non-stick pan from step 2 over medium-high. When hot, add **walnuts** and toast, stirring often, until golden-brown, 4-5min. Transfer to a plate.
- Combine **cream cheese, remaining softened butter, icing sugar** and **a pinch of salt** in a large bowl. Whisk until smooth.
- Spread **cream cheese frosting** over cooled **cake**, then sprinkle **walnuts** over top.
- Cut into 9 or 16 squares and serve.

# Gâteau aux noix de Grenoble glacé

avec banane

105 minutes

## D'abord

Avant de commencer, préchauffer le four à 175 °C (350 °F). Retirer le fromage à la crème et 4 c. à soupe de beurre du frigo et laisser ramollir à température ambiante. Rassembler tout le matériel requis.

## Matériel requis

Cuillères à mesurer, grand bol, papier parchemin, tasses à mesurer, fouet, grande poêle antiadhésive, plat de cuisson de 20 x 20 cm (8 x 8 po)

## Ingrédients

	4 personnes
Farine tout usage	1 ½ tasse
Compote de bananes	125 ml
Œuf	2
Bicarbonate de soude	¾ c. à thé
Cannelle	1 c. à thé
Noix de Grenoble	56 g
Sucre à glacer	½ tasse
Cassonade	¼ tasse
Fromage à la crème	2
Crème sure	3 c. à soupe
Beurre*	12 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 soya, des sulfites, des noix et du blé.*



## 1 Préparer le plat de cuisson

• Graisser un plat de cuisson en métal de 20 x 20 cm (8 x 8 po) avec **1 c. à soupe** de **beurre ramolli**.

• Tapiser le fond et les parois de papier parchemin, en appuyant pour faire adhérer. (**REMARQUE :** Laisser un surplus de 5 cm [2 po] dépasser de chaque côté. Cela permettra de retirer facilement le gâteau après la cuisson.)



## 3 Faire la pâte

• Entre-temps, fouetter dans un grand bol la **compote de bananes** et **¼ tasse de cassonade tassée**. Incorporer en fouettant l'**œuf**, le **beurre noisette**, la **crème sure**, **¾ c. à thé de bicarbonate de soude** et **½ c. à thé de sel**. Saupoudrer de **farine** et de **cannelle**, puis incorporer à la spatule.

• Verser la **pâte** dans le plat préparé et étendre en une couche uniforme.

• Cuire au **centre** du four de 20 à 30 min, jusqu'à ce que le **gâteau** soit doré et gonflé sur les côtés. (**CONSEIL :** Vérifier la cuisson en enfonçant un couteau au centre du gâteau. Il sera prêt si le couteau en ressort avec quelques miettes.)



## 2 Faire le beurre noisette

• Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen. Ajouter **8 c. à soupe** de **beurre**, puis faire fondre en tournant. Continuer à cuire le **beurre** de 2 à 3 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que le **beurre moussé**. Continuer à remuer de 3 à 5 min, jusqu'à ce que le **beurre** soit doré et qu'il dégage un arôme de noix. (**CONSEIL :** Le surveiller pour ne pas le brûler!)

• Transférer immédiatement le **beurre noisette** dans un grand bol en métal.

• Placer le bol au congélateur pendant 5 min pour refroidir.



## 4 Terminer et servir

• Placer le plat de cuisson sur une grille et laisser le **gâteau** refroidir à température ambiante pendant 1 h.

• Entre-temps, chauffer la même poêle antiadhésive (celle de l'étape 2) à feu moyen-élevé. Ajouter les **noix de Grenoble** et griller de 4 à 5 min, en remuant souvent, jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Transférer les **noix** dans une assiette.

• Dans un grand bol, mélanger le **fromage à la crème**, le **reste du beurre ramolli**, le **sucré à glacer** et **une pincée de sel**. Fouetter jusqu'à ce que le **mélange** soit homogène.

• Étendre le **glacage au fromage à la crème** sur le **gâteau refroidi**, puis parsemer de **noix de Grenoble**.

• Couper le **gâteau** en 9 ou 16 carrés et servir.