



# Sugar Shack Upside Down Apple Cake

with Maple Syrup

Sugar Shack

50 Minutes

## Start here

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

## Bust out

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

## Ingredients

	2 Person
Granny Smith Apple	1
All-Purpose Flour	1 ½ cups
Brown Sugar	2 tbsp
Maple Syrup	2 tbsp
Egg	1
Baking Powder	1 tsp
Baking Soda	1 tsp
Ground Cinnamon	1 tsp
White Sugar	½ cup
Sour Cream	3 tbsp
Unsalted Butter*	2 tbsp
Milk*	½ cup
Oil*	
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 Cook apples

Peel, core, then cut **apple** into ½-inch pieces. Heat a large non-stick pan over medium-high heat. When hot, add **2 tbsp butter**, then **apples, brown sugar** and **¼ tsp cinnamon**. Cook, stirring often, until **apples** are tender-crisp, 3-4 min.



## 3 Bake cake

Transfer **apple mixture** to the prepared baking dish. Spread **apples** into an even layer. Pour **batter** over top. Bake in the **middle** of the oven until cooked through, 30-35 min. (**NOTE:** At the 30 min mark, insert a toothpick into the middle of the cake. If the toothpick comes out clean the cake is done. If not, continue baking for another 4-5 min.)



## 2 Prep and combine batter

Grease an 8x8-inch baking dish, then line the bottom and sides with parchment paper. Whisk together **egg, sugar, sour cream, ½ cup milk, half the maple syrup, 2 tbsp oil** and **¼ cup water** in a large bowl. Set aside. Stir together **flour, baking soda, baking powder, remaining cinnamon** and **¼ tsp salt** in a medium bowl. Slowly add **flour mixture** to the large bowl with **egg mixture**. Whisk until just combined. (**NOTE:** Don't over mix the batter!)



## 4 Finish and serve

When **cake** is done, set aside to cool in the baking dish, 10 min. Once cooled, place a large, flat plate over top of **cake**. Holding both the dish and plate, flip upside down to release **cake** onto the plate. Remove parchment paper and drizzle **cake** with **remaining maple syrup**.

# Gâteau renversé aux pommes façon cabane à sucre

avec sirop d'érable

**Cabane à sucre** 50 minutes

## D'abord

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

## Matériel requis

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

## Ingrédients

	2 personnes
Pomme Granny Smith	1
Farine tout usage	1 ½ tasse
Cassonade	2 c. à soupe
Sirop d'érable	2 c. à soupe
Œuf	1
Poudre à pâte	1 c. à thé
Bicarbonate de soude	1 c. à soupe
Cannelle moulue	1 c. à thé
Sucre blanc	½ tasse
Crème sure	3 c. à soupe
Beurre non salé*	2 c. à soupe
Lait*	½ tasse
Huile*	
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.*



## 1 Faire cuire les pommes

Évider, puis couper la  **pomme**  en morceaux de 1,25 cm (½ po). Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé. Ajouter  **2 c. à soupe de beurre, puis les pommes, la cassonade et ¼ c. à thé de cannelle** . Faire cuire de 3 à 4 minutes, en remuant souvent, jusqu'à ce que les  **pommes**  soient légèrement croquantes.



## 3 Faire cuire le gâteau

Transférer les  **pommes**  dans le plat de cuisson préparé. Étendre en une couche uniforme. Verser la  **pâte**  sur le dessus. Faire cuire au  **centre**  du four de 30 à 35 minutes, jusqu'à ce que le  **gâteau**  soit entièrement cuit. (**REMARQUE** : Après 30 minutes, insérer un cure-dent au centre du gâteau. S'il en ressort propre, le gâteau est prêt, sinon, poursuivre la cuisson de 4 à 5 minutes.)



## 2 Préparer et faire la pâte

Graisser un plat de cuisson de 20 x 20 cm (8 x 8 po), puis tapisser le fond et les rebords de papier parchemin. Dans un grand bol, fouetter l' **œuf** , le  **sucre** , la  **crème sure** ,  **½ tasse de lait** , la  **moitié du sirop d'érable** ,  **2 c. à soupe d'huile**  et  **¼ tasse d'eau** . Réserver. Dans un bol moyen, mélanger la  **farine** , le  **bicarbonate de soude** , la  **poudre à pâte** , le  **reste de la cannelle**  et  **½ c. à thé de sel** . Ajouter lentement le  **mélange de farine**  au grand bol contenant le  **mélange aux œufs** . Fouetter jusqu'à ce que le tout soit mélangé. (**REMARQUE** : Ne pas trop mélanger la pâte!)



## 4 Terminer et servir

Lorsque le  **gâteau**  est prêt, le laisser tiédir dans le plat de cuisson pendant 10 minutes. Placer une grande assiette plate sur le dessus du  **gâteau** . En tenant l'assiette et le plat, renverser le  **gâteau**  dans l'assiette. Retirer le papier parchemin et arroser du  **reste du sirop d'érable** .