

Gâteau aux cerises



Ingredients

- 3/4 tasse de sucre
- 1/2 tasse de lait
- 1/2 tasse d'huile
- 1 oeuf
- 2 tasses de farine
- 2 cuillères à thé de poudre à pâte
- 1/4 cuillère à thé de sel
- 2 pots de cerises au marasquin

Glaçage:

- 2 tasses de sucre en poudre
- 2 cuillères à soupe de beurre fondu
- 1/3 tasse de jus de cerise au marasquin
- 1/2 cuillère à thé d'extrait de vanille

Préparation

1. Préchauffer le four à 350 degrés f et beurrer un moule à pain.
2. Dans un bol, mélanger le sucre, le lait, l'huile et l'œuf.
3. Dans un autre bol, mélanger la farine, la poudre à pâte et le sel.
4. Incorporer les ingrédients secs aux ingrédients humides.

5. Égoutter les cerises au marasquin, en réservant le jus.
6. Hacher les cerises à l'aide de votre robot culinaire ou avec un couteau.
7. Incorporer délicatement les cerises dans le mélange de pâte.
8. Verser la pâte dans le moule préparé.
9. Cuire au four pendant 55 minutes.
10. Dans un bol, mélanger le sucre en poudre, le beurre fondu, le jus de cerise et de l'extrait de vanille
11. Étaler le glaçage sur le dessus du pain.