



GÂTEAU À LA SOUPE TOMATE

INGRÉDIENTS

- $\frac{3}{4}$ tasse de beurre ou de margarine
- 1 tasse de sucre
- 2 œufs
- 1 boîte de 284 ml (10oz) de soupe aux tomates (de type Campbell's)
- $\frac{3}{4}$ tasse d'eau bouillante
- 1 c. à thé de soda à pâte
- 3 tasses de farine
- 1 c. à table de poudre à pâte
- 1 c. à thé de cannelle
- 1 c. à thé de clou de girofle moulu
- 1 c. à thé de muscade
- 1 tasse de raisins secs (Sultana) ou de dattes hachées

GLACAGE AU FROMAGE À LA CRÈME

- 1 paquet (250 g) de fromage à la crème à température pièce
- 1 c. à soupe de lait
- 1 c. à thé de vanille
- 3 tasses de sucre à glacer tamisé

PRÉPARATION

- 1. Mélanger la soupe aux tomates, l'eau et le soda à pâte ensemble. Laisser reposer quelques minutes.**
- 2. Pendant ce temps, mélanger la farine, les épices et la poudre à pâte.**
- 3. Crémer le gras, ajouter les œufs et le sucre et bien battre, jusqu'à ce que cette préparation pâlisse et devienne mousseuse.**
- 4. Ajouter en alternance le mélange de farine et celui de soupe aux tomates. Bien battre entre chaque addition.**
- 5. Ajouter les raisins, bien mélanger.**
- 6. Cuire au four à 350°F pendant 1 heure, dans un moule tubulaire graissé ou en petits muffins pendant 20 minutes.**



1. Battre ensemble le fromage à la crème, le lait et la vanille jusqu'à homogénéité.

2. Ajouter graduellement le sucre en battant jusqu'à ce que le glaçage soit léger et moelleux.

3. Garnir le gâteau froid.