

# HARIBO

## Ourson au pain d'épices



### Ce dont vous avez besoin :

#### Pour le gâteau :

½ tasse de sucre cristallisé | ½ tasse de beurre  
 1 gros œuf | 2 ½ tasses de farine tout usage  
 1 tasse de mélasse | 1 ½ c. à c. de bicarbonate de soude  
 1 tasse d'eau très chaude | 1 c. à c. de cannelle moulue  
 1 c. à c. de gingembre moulu | ½ c. à c. de sel  
 ½ c. à c. de clous de girofle moulus | Bananes pour garnir  
 Crème fouettée fraîche pour garnir

#### Pour la sauce à la crème de vanille :

1 tasse de sucre cristallisé | ½ tasse de beurre  
 1 tasse de crème épaisse à fouetter  
 2 c. à c. d'extrait de vanille

### Voici comment procéder :

1. Préchauffer le four à 350 °F
2. Dans un grand bol de mélange, crémer ensemble le sucre et le beurre jusqu'à ce que le mélange soit lisse et léger.
3. Ajouter l'œuf et la mélasse et bien mélanger. Dans un autre bol, mélanger les ingrédients secs : farine, bicarbonate de soude, cannelle, gingembre, clous de girofle et sel.
4. Ajouter les ingrédients secs au mélange humide et mélanger pour combiner. Verser lentement l'eau chaude et mélanger jusqu'à ce que le mélange soit homogène (la pâte sera fine).
5. Verser la pâte dans le moule Goldbear et faire cuire pendant 20 à 35 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre du gâteau en ressorte propre.
6. Pendant que le gâteau cuit, vous pouvez préparer la sauce à la crème à la vanille : ajoutez le sucre, le beurre, la crème et la vanille dans une casserole moyenne à feu moyen. Faites cuire, en remuant de temps en temps, jusqu'à ce que le beurre ait fondu.
7. Portez le mélange à ébullition et laissez bouillir, en remuant fréquemment, pendant 3 à 5 minutes. Retirer du feu.
8. Laisser refroidir quelques minutes avant de servir sur le gâteau.
9. Sortir le gâteau du four et le garnir de bananes fraîchement tranchées, de crème fouettée fraîche et de sauce crémeuse à la vanille.
10. C'est prêt à être dégusté ! Joyeuses Fêtes à tous !

