Gâteau à la farine d'avoine

J'ai reçu pour souper une de mes meilleures amies hier, ma best! Mon menu fût un succès, de l'entrée au dessert. Je commence donc par vous présenter mon dessert...hyper sucré! Cette recette me vient d'une collègue de travail. Alors dent sucrée, ceci est pour vous.

*** Utiliser un moule à charnière ***

1 tasse de farine d'avoine
1 1/4 tasse d'eau bouillante

Mélanger les ingrédients ensemble et laisser reposer 20 minutes.

Battre en crème

- 1/2 tasse de beurre
- 1 tasse de sucre
- 1 tasse de cassonade

Ajouter

- 2 oeufs
- 1 1/3 tasse de farine
- 1/2 c. à thé de sel
- 1 1/2 c. à thé de bicarbonate de soude
- 1/2 c. à thé de cannelle (facultatif)

Mélanger et ajouter à la préparation de farine d'avoine.

Mettre au four 1 heure à 350F. Après la cuisson, laisser reposer 5 minutes avant de mettre le glaçage (mettre seulement la moitié du glaçage sur le gâteau et garder le reste pour ajouter lors du service).

Glaçage

- 8 c. à table de beurre
- 2 tasses de cassonade
- 1/2 tasse de crème 15% à cuisson

Amener à ébullition et ajouter

- 1 tasse de noix ou amandes (facultatif) (pas mis)
- 1 tasse de coconut (facultatif) (pas mis)
- 1/2 c. à thé de vanille