

## **POUDING CHÔMEUR AU SIROP D'ÉRABLE**

**1 ½ de farine**  
**1 c. à thé de poudre à pâte**  
**1 pincé de sel**  
**1/4 tasse de beurre ou de margarine**  
**1 tasse de sucre**  
**1 tasse de lait**  
**1 oeuf**

### **SAUCE À L'ÉRABLE**

**1 tasse de sirop d'érable**  
**1 tasse de cassonade**  
**1 tasse d'eau bouillante**  
**1/4 tasse de beurre ou de margarine**

Préchauffer le four a 325 F.

Mélanger la farine, la poudre à pâte et le sel. Réserver.

Dans un autre bol, battre ensemble le beurre avec le sucre et l'œuf.

Incorporer en alternant la farine et le lait.

Verser la pâte dans un moule graissé de 13 X 9 po.

Mettre les ingrédients pour la sauce dans un casserole et la porter à ébullition.  
Verser sur la pâte.

Cuire entre 30 et 45 minute, jusqu'à ce que la pâte soit doré.