



Source de l'image: ifoodreal.com

PAIN AUX POMMES

INGRÉDIENTS

- 160 ml (2/3 de tasse) de cassonade
- 80 ml (1/3 de tasse) d'huile ou de margarine fondue
- 2 ml (1/2 c. à thé) d'essence de vanille
- 2 œufs
- 250 ml (1 tasse) de compote de pommes non sucrée
- 250 ml (1 tasse) de céréales de son (all Bran, 100% Bran, Bran Buds)
- 60 ml (1/4 de tasse) de jus de pomme ou d'orange
- 125 ml (1/2 tasse) de raisins secs
- 250 ml (1 tasse) de farine
- 10 ml (2 c. à thé) de cannelle
- 5 ml (1 c. à thé) de muscade
- 5 ml (1 c. à thé) de bicarbonate de soude
- 2 ml (1/2 c. à thé) de levure chimique (poudre à pâte)
- 1 ml (1/4 c. à thé) de sel

PORTIONS: 1 PAIN DE 12 TRANCHES

PRÉPARATION

1. Dans un bol, mélanger la cassonade, l'huile, l'essence de vanille, les œufs, la compote de pommes, les céréales de son, le jus et les raisins secs.
2. Laisser reposer pendant quelques minutes jusqu'à ce que le liquide soit absorbé.
3. Dans un autre bol, mélanger la farine, la cannelle, la muscade, le bicarbonate de soude, la levure chimique et le sel.
4. Ajouter les ingrédients liquides aux ingrédients secs en remuant délicatement.
5. Verser dans un moule à pain de 22,5 cm X 12,5 cm (9 po X 5 po).
6. Cuire au four préchauffé à 180°C (350°F) pendant 1 heure ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre du pain en ressorte propre.
7. Laisser refroidir avant de démouler.

Source: qc.allrecipes.ca

