

Pain bannique aux canneberges

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MINUTES
TEMPS DE CUISSON : 35 MINUTES
COÛT PAR PORTION : 0,55 \$ (CALCULÉ AU PRINTEMPS 2011)
RENDEMENT DE LA RECETTE : 4 PORTIONS
PORTION : 1/4 PAIN

Ingrédients

500 ml (2 tasses) de farine de blé entier
10 ml (2 c. à thé) de poudre à pâte
1 pincée de sel
15 ml (1 c. à soupe) de beurre ou de margarine non hydrogénée, ramolli
250 ml (1 tasse) d'eau
125 ml (1/2 tasse) de canneberges séchées
2 ml (1/2 c. à thé) d'huile de canola

Préparation

1. Préchauffer le four à 200°C (400°F).
2. Mesurer la farine, la poudre à pâte, le sel et le beurre ou la margarine, puis déposer dans un grand bol. Mélanger à l'aide d'une cuillère en bois.

3. Mesurer l'eau, puis l'ajouter graduellement, tout en brassant à l'aide d'une cuillère en bois, jusqu'à l'obtention d'une pâte un peu plus épaisse que celle d'un gâteau.
4. Mesurer les canneberges et les ajouter à la pâte en mélangeant légèrement.
5. Verser un peu d'huile de canola sur un essuie-tout et frotter la plaque de cuisson, pour éviter que le pain ne colle.
6. Étendre la préparation sur la plaque.
7. Mettre la plaque au four. Cuire pendant environ 35 minutes. Sortir du four et laisser reposer pendant 5 minutes.
8. Couper en tranches, puis déguster!

Bon appétit !

Pour cette recette, votre enfant peut participer, avec votre aide, à la réalisation des tâches suivantes :

- Mesurer les ingrédients et mélanger.
- Frotter d'huile la plaque de cuisson.
- Étendre la préparation sur la plaque de cuisson.