

Pain bannique aux canneberges

COÛT PAR PORTION : 0,22 \$
(CALCULÉ AU PRINTEMPS 2011)
RENDEMENT DE LA RECETTE : 10 PORTIONS
PORTION : 1/10 PAIN PAR ENFANT

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 végétale

Pré-préparation (par l'éducatrice)

1. Préchauffer le four à 200°C (400°F).

Préparation (par l'enfant)

1. Mesure la farine, la poudre à pâte, le sel et le beurre ou la margarine, puis dépose-les dans un grand bol.
2. Mélange bien à l'aide d'une cuillère en bois.
3. Mesure l'eau, puis ajoute-la graduellement, tout en brassant, jusqu'à ce tu obtiennes une pâte un peu plus épaisse que celle d'un gâteau.
4. Mesure les canneberges et ajoute-les à la pâte en mélangeant légèrement.
5. Verse un peu d'huile de canola sur un essuie-tout et frotte la plaque de cuisson, pour éviter que le pain ne colle.
6. Étends la préparation sur la plaque.
7. Ton éducatrice la met au four pendant environ 35 minutes.
8. Après avoir sorti le pain du four, laisse-le reposer pendant environ 5 minutes.
9. À l'aide d'un couteau, l'éducatrice coupe des tranches, puis tu peux déguster!

Bon appétit!

Matériel nécessaire

- 1 grand bol
- 1 plaque de cuisson
- 1 cuillère en bois
- 1 ensemble de cuillères à mesurer
- 1 ensemble de tasses à mesurer
- 1 couteau, pour trancher le pain
- Cuillères à thé en métal, pour aider l'enfant à remplir et à vider les tasses à mesurer
- Serviettes de table en papier