

Le truc de Solange

PAIN À LA CITROUILLE

Temps de préparation : 30 min

Temps de cuisson : 1h

Temps total : 1 h 30 min

Portions : 12

INGRÉDIENTS

Premier mélange

1 tasse de cassonade bien tassée

1/2 tasse d'huile

425 ml de citrouille râpée

1/2 c. à thé de sel

2 oeufs

Second mélange

2 1/2 tasses de farine tout usage

1 c. à soupe de poudre à pâte

1/2 c. à thé de sel

1/2 c. à thé de gingembre

1/2 c. à thé de clou de girofle moulu

1 c. à thé de cannelle

Garniture

1/4 tasse de cassonade

1/4 c. à thé de cannelle

PRÉPARATION

1. Four préchauffé à 350F
2. Dans un bol, bien mélanger ensemble les ingrédients du premier mélange.
3. Dans un autre bol, mélanger ensemble les ingrédients du second mélange.
4. Incorporer le second mélange au premier en brassant légèrement. Cesser de brasser dès que les ingrédients secs sont humectés.
5. Verser la pâte dans 2 moules à pain.
6. Mélanger ensemble les ingrédients de la garniture. Verser sur les pains.
7. Cuire au four pendant environ 1 heure. Les pains sont prêts dès qu'un cure-dent inséré en ressort sec.

(Source : www.recettes.qc.ca)