

MÉLANGE CADEAU DE PAIN AU CHOCOLAT BLANC ET AUX CANNEBERGES DANS UN POT

Ingrédients : pour 16 tranches

Pot (1 L)

- 1 ½ tasses (210 g) de farine tout usage
- 1 c. à thé (5 ml) de poudre à pâte (levure chimique)
- ½ c. à thé de sel
- ½ tasse (50 g) de pacanes, hachées
- 1 tasse (200 g) de sucre
- ½ c. à thé (2.5 ml) de cannelle
- ¼ c. à thé (1 ml) de muscade
- ¼ c. à thé (1 ml) de gingembre moulu
- ½ tasse (60 g) de canneberges séchées
- ½ tasse (90 g) de pépites de chocolat blanc

Pour faire le pain

- 2 œufs
- ½ tasse (125 ml) de crème sure (*ou du yogourt nature/de préférence brassé*)
- ¼ tasse (60 g) de beurre, fondu

Glaçage

- ¼ tasse (34 g) de sucre à glacer
- 1 c. à soupe (15 ml) de lait

Préparation :

Pour faire le montage du pot cadeau :

1. Tamiser ensemble la farine, la poudre à pâte (levure chimique) et le sel, puis verser dans un pot d'1L avec un couvercle hermétique. (Utiliser un entonnoir à large ouverture pour mettre facilement les ingrédients dans le pot.) Tapoter doucement le pot sur le comptoir pour déposer la farine.
2. Ajouter les noix dans le pot; les répartir équitablement sur la surface de la farine.
3. Mélanger le sucre, la cannelle, la muscade et le gingembre et verser sur les noix dans le pot.
4. Continuer les couches avec les canneberges séchées, puis les pépites de chocolat blanc. Mettre le couvercle sur le pot, apposer l'étiquette et décorer.

Instructions pour l'étiquette à apposer sur le pot :

MÉLANGE CADEAU DE PAIN AU CHOCOLAT BLANC ET AUX CANNEBERGES DANS UN POT

1. Verser le contenu du pot dans un grand bol; bien mélanger le tout.
2. Ajouter au mélange ¼ tasse (60 ml) de beurre (ou margarine) fondu et bien mélanger.
3. Dans un petit bol, fouetter à la fourchette 2 œufs. Y ajouter ½ tasse (125 ml) de crème sure ou du yogourt nature brassé et bien mélanger pour obtenir une texture homogène.
4. Intégrer la préparation aux œufs au premier mélange et mélanger jusqu'à homogénéité.
5. Verser la préparation dans un moule à pain de 9 x5 po (23 x13 cm) graissé.
6. Enfourner dans un four chaud à 350 °F (180 °C) pendant 50-60 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent ressorte propre du centre du pain.
7. Au sortir du four, laisser reposer 10 minutes. Étendre une feuille de papier aluminium sous une grille de refroidissement; démouler le pain et le déposer sur la grille.
8. Dans un petit bol, mélanger ensemble ¼ tasse (34 g) de sucre à glacer avec 1 c. à soupe (15 ml) de lait. Étaler sur le dessus du pain. Laisser refroidir.

Source : adaptation d'une recette de Food.com

<https://www.food.com/recipe/cranberry-white-chocolate-quick-bread-mix-in-a-jar-443124?units=us&scale=1>

« La fille de l'anse aux coques » Maripel, le vendredi 25 novembre 2022

<https://lafilledelanseauxcoques.blogspot.com/2022/11/melange-cadeau-de-pain-au-chocolat.html>