

PAINS AUX BLEUETS



Ingrédients :

- 1 tasse de sucre
- 1/2 tasse de beurre fondu
- 2 œufs
- 1 cuillère à soupe d'extrait de vanille
- 1 tasse de lait
- 2 tasses de farine
- 2 cuillères à thé de poudre à pâte
- 2 tasses de bleuets

Préparation :

Dans un bol, faire crémer le beurre et le sucre.

Ajouter les œufs, la vanille et le lait. Bien battre.

Ajouter les ingrédients secs et battre jusqu'à homogénéité.

Ajouter les bleuets et mélanger.

Verser dans le moule à pain.

Temps de cuisson :

Préchauffer le four à 350°F. Bien graisser un moule à pains de 9 pouces.

Faire cuire pendant 60 à 75 minutes ou jusqu'à ce que l'insertion d'un cure-dent en ressorte propre.

Laissez refroidir pendant 10 minutes.

Note :

Peut-être manger avec du beurre ou de la margarine au déjeuner ou encore comme collation. Parfait pour la saison