

Pain Valentine

INGRÉDIENTS	Métrique	Impérial
• Babeurre	300 ml	1¼ tasse
• Café instantané, poudre	5 ml	1 c. à thé
• Raisins de Corinthe, séchés	125 ml	½ tasse
• Farine tout usage	325 ml	1⅓ tasse
• Farine de blé entier	150 ml	⅔ tasse
• Sucre	75 ml	⅓ tasse
• Cacao tamisé	50 ml	¼ tasse
• Graines de pavot	25 ml	2 c. à table
• Poudre à pâte	5 ml	1 c. à thé
• Bicarbonate de soude	2 ml	½ c. à thé
• Sel	2 ml	½ c. à thé
• Œufs battus	2	2
• Huile	50 ml	¼ tasse
• Vanille	10 ml	2 c. à thé

RENDEMENT : 16 tranches

MODE DE PRÉPARATION

- En brassant, dissoudre la poudre de café dans le babeurre.
Ajouter les raisins ; laisser en attente au réfrigérateur environ *1 heure*.
- Mélanger les ingrédients secs.
Mettre de côté.
- Chauffer le four à 180 °C (350 °F).
- Mélanger les œufs, l'huile et la vanille.
Ajouter la préparation de raisins ; brasser.
Incorporer aux ingrédients secs, en brassant juste assez pour les humecter.
Verser dans un moule à pain légèrement huilé et enfariné ; cuire 1 heure 10 minutes.

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 minutes

TEMPS DE CUISSON : 1 heure 10 minutes

Valeur nutritive par portion :

Glucides : 21,0 g

Fibres : 1,6 g

Protéines : 3,8 g

Lipides : 4,4 g