



## Pain aux pommes et à l'érable

**Catégorie:** Desserts

**Description:**

Préparation : 20 min

Cuisson : 50 min

Portions : 12

**Ingrédients:**

- 1 tasse de farine tout usage
- 3/4 tasse de farine de blé entier
- 1 c. à table de poudre à pâte
- 1/2 c. à thé de bicarbonate de soude
- 1/2 c. à thé de sel
- 1/2 c. à thé de cannelle
- 1/4 c. à thé de muscade
- 1/2 tasse de beurre fondu
- 1/3 tasse de cassonade
- 2 oeufs battus
- 3/4 tasse de sirop d'érable
- 1¼ tasse de pommes râpées

**Instructions:**

Préchauffer le four à 350°F.

Beurrer et enfariner légèrement un moule à pain de 9 x 5.

Dans un petit bol, tamiser ensemble les farines, la poudre à pâte, le bicarbonate de soude, le sel, la cannelle et la muscade. Réserver.

Dans un grand bol, à l'aide d'un fouet, mélanger ensemble le beurre fondu et la cassonade. Incorporer lentement les oeufs battus.

À la cuillère de bois, ajouter les ingrédients secs tamisés en alternant avec le sirop d'érable et mélanger jusqu'à homogénéité. Incorporer les pommes.

Verser la préparation dans le moule et cuire au four de 45 à 50 minutes ou jusqu'à qu'un cure-dents inséré en ressorte propre.

Laisser refroidir complètement. Démouler.

Envelopper le pain dans une pellicule de plastique et attendre jusqu'au lendemain, le pain se tranche mieux et est encore meilleur après une journée. Couper en 12 tranches.

Servir nature, ou arroser d'un filet de sirop d'érable.