



Pain aux canneberges

FAMILIAL (15 portions)		GROUPE (80 enfants)
500 ml (2 tasses)	De farine blanche non blanchie	16 tasses
75 ml (1/3 tasse)	De sucre	1,25 l
15 ml (1 c. à table)	De poudre à pâte	50 ml
2 ml (1/2 c. à thé)	De bicarbonate de soude	10 ml
2 ml (1/2 c. à thé)	De sel	Une pincée
75 ml (1/3 tasse)	D'huile	500 ml
250 ml (1 tasse)	De purée de pomme	750 ml
—	Yogourt nature	750 ml
125 ml (1/2 tasse)	De jus de pomme	Suffisamment de liquide pour obtenir la texture désirée
75 ml (1/3 tasse)	De canneberges séchées	1.5 kg

1. Préchauffer le four à 180°C (350°F).
2. Dans un grand bol, mélanger la farine, le sucre, la poudre à pâte, le bicarbonate de soude et le sel.
3. Dans un autre bol, à l'aide d'un batteur électrique, battre l'huile, la purée et le jus de pomme (et le yogourt pour le format de groupe). Incorporer graduellement le mélange d'ingrédients secs. Ajouter les canneberges séchées.
4. Verser immédiatement la préparation dans un moule à pain de 13 cm X 23 cm (5 po X 9 po) huilé.
5. Cuire au four pendant 1 heure ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre du pain en ressorte propre.
6. Laisser refroidir pendant 10 minutes. Démouler et laisser refroidir sur une grille.