

Pain aux fraises

- La meilleure recette de pain aux fraises de la saison (Très facile!)



Ingrédients :

Pour le pain :

- 3/4 de tasse (190 ml) de sucre
- 1/2 tasse (125 ml) de lait
- 1/2 tasse (125 ml) d'huile
- 1 gros œuf
- 1 cuillère à thé d'extrait de vanille
- 2 tasses (500 ml) de farine
- 2 cuillères à thé de poudre à pâte (levure)
- 1/4 de cuillère à thé de sel
- 2 tasses (500 ml) de fraises coupées en dés
- 2 cuillères à soupe de farine

Pour le glaçage :

- 2 tasses (500 ml) de **sucre en poudre**
- 2 cuillères à soupe de beurre fondu
- 1/3 de tasse (85 ml) de fraises coupées très finement
- 1/2 cuillère à thé d'extrait de vanille
- 1 à 2 cuillères à soupe de crème ou de lait (optionnel)

Préparation :

1. Préchauffer le four à 350 °F (175 °C).
2. Dans un bol de taille moyenne, combiner le sucre, le lait, l'huile, l'œuf et la vanille.
3. Dans un autre bol, combiner la farine, la poudre à pâte et le sel.
4. Ajouter les ingrédients secs aux ingrédients humides et bien mélanger.
5. Dans un petit bol, combiner les fraises et 2 cuillères à soupe de farine par dessus. Secouer. Verser dans le mélangeur.
6. Bien graisser un moule à pain de 9" x 5". Verser le mélange.
7. Faire cuire pendant 50 à 55 minutes ou jusqu'à ce que l'insertion d'un cure-dent en ressorte propre.
8. Laissez refroidir 10 minutes.

Pour faire le glaçage :

1. Combiner tous les ingrédients ensemble dans un bol.
2. Lorsque le pain est froid, étendre le glaçage sur le pain.
3. Trancher et servir!

“ Vous commencez chaque journée avec une bonne tranche de pain? Pourquoi ne pas faire changement cet été et essayer un délicieux pain aux fraises très facile à faire!
Le glaçage est optionnel :)

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)

