



Pain au babeurre, au cheddar et au bacon



PRÉPARATION : 10 MIN CUISSON: 50 MIN

Qu'est-ce qu'il me faut ?

12 PORTIONS

- 2 1/4 tasses de farine
- 1/4 tasse de sucre
- 1 1/2 c. à thé de poudre à pâte *Magic*
- 1/2 c. à thé de bicarbonate de soude
- 1 œufs
- 1 tasse de babeurre
- 1/4 tasse de beurre, fondu
- 1/4 tasse de miettes de bacon véritable *Oscar Mayer*
- 1 tasse de fromage Cheddar fort râpé *Cracker Barrel*
- 1/4 tasse de ciboulette fraîche hachée

Que dois-je faire ?

Étape 1

Chauffer le four à 350 °F.

Étape 2

Mélanger la farine, le sucre, la poudre à pâte et le bicarbonate de soude dans un bol moyen. Fouetter l'œuf, le babeurre et le beurre dans un bol séparé, jusqu'à homogénéité. Ajouter au mélange de farine en même temps que le bacon, le fromage et la ciboulette; remuer juste assez pour humecter.

Étape 3

Verser dans un moule à pain de 8 x 4 po vaporisé d'un enduit à cuisson.

Étape 4

Cuire de 45 à 50 min ou jusqu'à ce qu'un cure-dents inséré au centre en ressorte propre. Laisser refroidir 15 min dans le moule. Déposer sur une grille; laisser refroidir complètement.

Conseils des Cuisines Kraft

Prenez de l'avance

Ce pain savoureux peut être fait à l'avance. Laissez-le refroidir complètement, puis enveloppez-le serré et congelez-le 3 mois tout au plus.

Présentation suggérée

Ce pain est tout aussi délicieux servi chaud ou refroidi à la température ambiante.

Nutrition

Calories	190
% valeur quotidienne	
Lipides 8 g	
Lipides saturés 4.5 g	
Cholestérol 35 mg	
Sodium 260 mg	11 %
Glucides 23 g	8 %
Fibres 1 g	

Sucres 5 g

Protéines 6 g

Vitamine A 6 %

Vitamine C 2 %

Calcium 10 %

Fer 8 %

Portions

12 portions de 1 morceau (69 g) chacune

Les renseignements sur la nutrition sont estimés sur la base des ingrédients et du mode de cuisson propres à chaque recette, et ne sont fournis qu'à des fins d'information seulement. Veuillez noter que les données concernant la nutrition peuvent varier en fonction des modes de préparation, ainsi que de l'origine et de la fraîcheur des ingrédients utilisés.