

Pain aux bleuets

- Une recette facile de pain aux bleuets (Super moelleux!)



PRÉPARATION
5 MIN

CUISSON
1H10

TEMPS TOTAL
1H15

PORTION
1

Ingrédients :

- 1 tasse (250 ml) de sucre
- 1/2 tasse (125 ml) de beurre salé
- 2 œufs
- 1 cuillère à soupe d'extrait de vanille
- 1 tasse (250 ml) de lait
- 2 tasses (500 ml) de farine
- 2 cuillères à thé de poudre à pâte
- 2 tasses (500 ml) de bleuets

Préparation :

1. Préchauffer le four à 350 °F (175 °C). Bien graisser un moule à pains de 9 pouces.
2. Dans un bol, faire crémer le beurre et le sucre.
3. Ajouter les œufs, la vanille et le lait. Bien battre.
4. Ajouter les ingrédients secs et battre jusqu'à homogénéité.
5. Enfariner les bleuets, puis les ajouter au mélange. Bien mélanger.
6. Verser dans le moule à pain.
7. Faire cuire pendant 60 à 75 minutes ou jusqu'à ce que l'insertion d'un cure-dent en ressorte propre.
8. Laissez refroidir pendant 10 minutes.

“

*Ce pain aux bleuets est super moelleux et facile à faire... Il se mange comme dessert ou pour déjeuner.
Parfait pour la saison!*

