

Partagé par Manon Jette  
Groupe Instant Pot Recettes et Trucs Québec

# Pain aux raisins avec l'Instant Pot

## Ingredients

3 t. De farine à pain

1 1/2 tasse env. de petit lait (chauffé à  
100°degré)

1/2 c. à thé de levure

1 c. Thé de sel

1/2 c. à thé cannelle moulue

1/2 tasse de raisins secs

## Procédure

Mélanger le tout....ajuster le liquide si  
nécessaire pour obtenir une boule.

Deposer sur un papier parchemin et  
mettre au IP à yogourt pour 3hr

Une fois terminé, changer de papier  
parchemin. Prendre un nouveau papier avec  
farine et enlever le pain levé et le mettre  
sur le nouveau papier parchemin enduit de  
farine et pétrir un peu. Ensuite laisser  
reposer 30min.

Cuire dans un moule à pain pour 30 min à  
400°F et 15 min. à 375°F

Laisser refroidir sur une grille et déguster!

