



Le pain aux pommes juste WOW

[DESSERTS](#) - [COLLATIONS](#) - [DÉJEUNERS-BRUNCHS](#) - [RECETTES](#)



NOMBRE DE PORTION : 6-8

TEMPS DE PRÉPARATION : 20 MIN

TEMPS DE CUISSON : 45-60 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: OUI

Ingrédients

- ½ tasse de cassonade
- 1 c. thé de cannelle
- ½ tasse de sucre
- ½ tasse de beurre, tempéré
- 2 œufs
- 1 c. thé de vanille
- 1 ½ tasse de farine
- 2 c. thé de poudre à pâte
- ½ tasse de lait
- 1 tasse de pommes, pelées et coupées en petit cube (vous pouvez en mettre plus sans problème)

Crumble

- ¼ de tasse de beurre, tempéré
- ¼ tasse de cassonade
- 1/3 tasse de flocons d'avoine

Préparation

1. Préchauffer le four à 350 F
2. Mélanger la cassonade, la cannelle, le sucre et le beurre jusqu'à ce que le mélange soit crémeux.

3. Ajouter les œufs et la vanille. Bien mélanger.
4. Dans un autre bol, mélanger la farine et la poudre à pâte.
5. En alternant, ajouter la farine et le lait au mélange de sucre.
6. Vaporiser un moule à pain avec un enduit antiadhésif (ou beurrer et enfariner ce dernier).
7. Déposer le 1/3 du mélange et couvrir de pommes.
8. Couler un autre 1/3 du mélange et couvrir de pommes.
9. Terminer en coulant le reste du mélange.
10. Dans un bol, crémier le beurre et la cassonade. Ajouter les flocons d'avoine et bien mélanger.
11. Déposer le tout sur le mélange.
12. Cuire au centre du four pendant 45-60 minutes ou jusqu'à tant qu'un cure-dent en ressorte propre.
13. Je vous suggère de la manger chaud à la mode (avec une boule de crème glacée à la vanille).