

## **Mes recettes du Dollorama : pain à la compote de pomme et au granola**

DESSERTS - RECETTES



NOMBRE DE PORTION : 12

TEMPS DE PRÉPARATION : 10 MIN

TEMPS DE CUISSON : 1H

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: MOYEN

CONGÉLATION: NON

### **Ingrédients**

---

- 1 tasse de compote de pomme non sucrée
- 1/2 tasse + 1/4 tasse de granola avec grenade et bleuets du Dollorama
- 1/2 tasse d'huile végétale
- 2 oeufs
- 1 c. à thé de vanille
- 1 1/2 tasse de farine
- 1/2 tasse de sucre (si vous voulez une version plus sucrée, mettre 3/4 tasse de sucre au total)
- 1 c. à thé de poudre à pâte
- 1 c. à thé de cannelle
- 1/2 c. à thé de sel
- 1/4 c. à thé de bicarbonate de soude
- 1/4 c. à thé de muscade

### **Préparation**

---

1. Préchauffer le four à 350 F. Vaporiser un moule à pain d'enduit végétal ou de beurre.
2. Mélanger ensemble la compote de pomme, l'huile, la vanille et les oeufs.
3. Dans un autre bol, mélanger la 1/2 tasse de granola avec tous les autres ingrédients secs.
4. Ajouter les ingrédients liquides dans le bol d'ingrédients secs. Mélanger doucement à la cuillère. On veut seulement que ce soit homogène.
5. Verser dans le moule à pain et saupoudrer du 1/4 tasse de granola restant.

6. Chauffer au four 50 à 60 minutes. Un cure-dent inséré doit en ressortir sec.