

**Temps de cuisson :** 50-60 minutes

**Temps de préparation :**

**Degré de difficulté :** Facile

**Portion :** 1 pain



## Pain à la compote de pommes et au granola

### 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

### Marche à suivre :

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.

Source : <https://cinqfourchettes.com/2014/09/mes-recettes-du-dollorama-pain-la.html>