



PAIN AUX CANNEBERGES

- 2 tasses de farine
- 1 tasse de sucre
- 2 c. à thé de poudre à pâte
- 1 c. à thé de bicarbonate de sodium
- 1 c. à thé de sel
- 2 c. à table de graisse végétale
- 2 c. à table de zeste d`orange
- 1 tasse de canneberges fraîches coupées en deux
- 1 tasse de noix hachées
- 1/2 tasse d`eau
- 1/4 tasse de jus d`orange
- 1 œuf

Préchauffer le four à 350 F.

Mélanger la farine, sucre, poudre à pâte, bicarbonate de sodium et le sel.

Couper la graisse végétale dans le mélange à l`aide d`un couteau à pâtisserie.

Incorporer les zestes, canneberges et les noix.

Mélanger l`eau, jus d`orange et l`œuf. Ajouter au mélange.

Brasser un peu juste pour mouiller les ingrédients secs et les fruits.

Cuire 1 heure dans un moule à pain de 9po X 5po X 3po graissé et enfariné.