



PAIN AU CHOCOLAT ET AUX CANNEBERGES

1/2 tasse	beurre ramolli
1 tasse	sucre
2	gros œufs
1 c. à thé	vanille
1 1/4 tasse	canneberges coupées en moitiés
3/4 tasse	lait
2 tasses	farine
1/3 tasse	cacao tamisé
1 c. à thé	poudre à pâte
1 c. à thé	bicarbonate de sodium
¼ c. à thé	sel
1/2 tasse	brisures de chocolat
1/2 tasse	noix de Grenoble hachées

Battre en crème le beurre et le sucre dans un bol. Incorporer les œufs en battant, 1 à la fois. Ajouter la vanille, les canneberges et le lait. Remuer.

Mettre les ingrédients secs dans un bol moyen. Remuer.
Ajouter le tout à la pâte. Remuer juste assez pour humecter les ingrédients secs.

Verser la pâte dans un moule à pain de 22 x 12,5 x 7,5 (9x5x3 po) graissé.
Cuire au four à 350°F (175°C), pendant 65 à 70 minutes.

Laisser reposer 10 minutes avant de démouler sur une grille.