



CPE

Chez tante Juliette



Titre : Pain aux dattes citronné

Ingrédients :

- 1 tasse de dattes
- 1 tasse d'eau
- 30 ml de jus de citron
- 15 ml de zeste de citron
- 60 ml d'huile
- 60 ml de sucre
- 1 œuf
- 2 blancs d'œufs
- 180 ml de lait
- 1 ½ tasses de farine
- 5 ml de bicarbonate de soude
- 5 ml de poudre à pâte
- 5 ml de cannelle





CPE

Chez tante Juliette



Titre :

Méthodes :

Préchauffer le four à 350 F

Mettre les dattes, l'eau, le zeste et le jus de citron dans un chaudron. Couvrir et laisser bouillir (5 min.) ou jusqu'à ce que les dattes soient en purée. Refroidir.

Dans un bol, mélanger l'huile et le sucre. Ajouter les œufs et incorporer le lait. Ajouter les dattes refroidies.

Dans un autre bol, Mélanger la farine, le bicarbonate et la cannelle et incorporer à la préparation d'ingrédients liquides.

1 moule à pain vaporisé.

Au four 35 à 40 minutes.

Astuces :

Ajouter 2 cuillères à thé de café instantané à la recette!

