

RECETTE

Pain aux pommes et au Nutella®

Moyen

1 h 15 min



INGRÉDIENTS

POUR 10 PORTIONS

2 tasses de sucre blanc

2 gros œufs

½ tasse d'huile végétale

2 c. à café d'extrait de vanille

2 tasses de pommes, pelées et coupées en dés

2 tasses de farine tout usage

1 ½ c. à café de sel

1 c. à café de poudre à pâte

1 c. à soupe de tartinaide aux noisettes Nutella® par portion



Pour savourer cette délicieuse recette, il suffit de 1 cuillère à soupe de Nutella® par personne!

ÉTAPES

- 1 Préchauffer le four à 350 °F et graisser un moule à pain de 9 x 5 pouces.
- 2 Battre le sucre, les œufs, l'huile végétale et l'extrait de vanille dans un bol à mélanger; incorporer les pommes.
- 3 Mélanger la farine, le sel et la poudre à pâte dans un autre bol; ajouter le mélange de pommes et mélanger jusqu'à obtention d'un mélange homogène. Verser la pâte dans le moule à pain préparé.
- 4 Cuire au four pendant 45 minutes. Couvrir le moule à pain avec du papier d'aluminium; poursuivre la cuisson jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre en ressorte propre, soit environ 15 à 30 minutes de plus.
- 5 Laisser refroidir dans le moule pendant 10 minutes avant de retirer et de laisser refroidir complètement sur une grille. Servir chaque tranche recouverte de 1 c. à soupe de tartinade aux noisettes Nutella®.