



THE J.M. SMUCKER Co

Pain pommes et cannelle sans gluten

Prep Time Cook Time Serves Difficulty

20 mins 1 hr 15 mins 16 N/A

Ingredients

- **Garniture:**

- 1/4 tasse (50 mL) de farine combinée tout usage Robin Hood® sans gluten

Farine combinée tout usage Robin Hood® sans gluten

- 1/4 tasse (50 mL) de cassonade, tassée
- 1 c. à thé (5 mL) de cannelle
- 2 tbsps (30 mL) de beurre, fondu

- **Gâteau:**

- 1 1/2 tasses (375 mL) de farine combinée tout usage Robin Hood® sans gluten
- 1 c. à thé (5 mL) de cannelle
- 1 c. à thé (5 mL) de poudre à pâte
- 1 c. à thé (5 mL) de bicarbonate de soude
- 3/4 tasse (175 mL) de beurre, ramolli
- 1 tasse (250 mL) de cassonade, tassée
- 2 oeufs
- 2 c. à thé (10 mL) d'extrait de vanille
- 3/4 tasse (175 mL) de babeurre
- 1 pomme, pelée et râpée
- 1 pomme, pelée et coupée en morceaux de 1/2 po (1,3 cm)

Directions

Step 1:

Garniture: combiner la farine, la cassonade et la cannelle dans un petit bol. Ajouter le beurre fondu et bien remuer. Réserver.

Step 2:

Préchauffer le four à 350 °F (180 °C). Graisser un moule à pain de 9 po x 5 po (23 cm x 13 cm).

Step 3:

Mettre la farine, la cannelle, la poudre à pâte et le bicarbonate de soude dans un grand bol. Bien remuer.

Step 4:

Battre le beurre avec la cassonade dans un autre grand bol à mélanger jusqu'à l'obtention d'une texture légère et mousseuse. Incorporer les oeufs et la vanille.

Step 5:

Ajouter la moitié du mélange de farine et bien battre. Incorporer le babeurre en battant puis le reste du mélange de farine. Incorporer les pommes. La pâte sera très épaisse.

Step 6:

Mettre la pâte dans le moule préparé à l'aide d'une cuillère. Saupoudrer de la garniture réservée. Faire cuire au four préchauffé de 70 à 75 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre du pain en ressorte propre. Laisser refroidir sur une grille.

Images

