

Pain d'épices à la citrouille

PAINS ET DESSERTS

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 1 heure

Rendement : 1 pain de 12 tranches

Ingrédients	Quantité		Méthode
	Métrique	Impérial	
Farine tout usage	600 ml	2 1/2 tasses	Mélanger les ingrédients secs et le zeste d'orange.
Poudre à pâte	7,5 ml	1 1/2 c. à thé	
Bicarbonate de soude	2,5 ml	1/2 c. à thé	
Cannelle moulue	2,5 ml	1/2 c. à thé	
Clou de girofle moulu	2,5 ml	1/2 c. à thé	
Gingembre moulu	2,5 ml	1/2 c. à thé	
Muscade moulue	1 ml	1/4 c. à thé	
Zeste d'orange	10 ml	2 c. à thé	
Oeufs	2	2	Battre les oeufs, le sucre et l'huile.
Sucre	250 ml	1 tasse	
Huile végétale	60 ml	4 c. à soupe	
Citrouille cuite, réduite en purée	310 ml	1 1/3 tasse	Ajouter la purée de citrouille. Incorporer au mélange de farine à l'aide d'une cuillère de bois afin de bien humidifier les ingrédients.
Graisse végétale	Q.s.		Verser dans un moule à pain de 9 po x 5 po (23 cm x 13 cm) préalablement graissé. Cuire au four à 350 °F (180 °C) durant 1 heure. Laisser reposer durant 10 minutes dans le moule, puis démouler et laisser refroidir complètement sur une grille. Envelopper de pellicule plastique et réserver jusqu'au lendemain.

Q.s. : quantité suffisante