Pain aux cerises épicé de la famille Arthur

Pain aux cerises épicé de la famille Arthur

Portions : 12
Préparation : 20 minutes
Cuisson : 60 minutes

Ingrédients:

Garniture
2 tasses de cerises douces (fraîches ou congelées), dénoyautées et en demies
⅓ de tasse de sucre granulé
2 c. à table de jus de citron
1 c. à table de fécule de maïs
½ c. à thé d'extrait d'amande

Pain
2 ½ tasses de farine tout-usage
2 c. à thé de poudre à pâte
1 sachet d'épices
½ c. à thé de bicarbonate de soude
½ c. à thé de sel
3 œufs
1 ¼ tasse de sucre granulé
⅔ de tasse d'huile végétale
⅓ de tasse de yogourt nature
2 c. à table d'amandes tranchées

Glaçage
⅓ de tasse de sucre en poudre
2 c. à thé de lait

Préparation:

Garniture : Dans une petite casserole, combiner les cerises, le sucre, le jus de citron et la fécule de maïs; faire mijoter à feu moyen en remuant fréquemment jusqu'à épaississement, environ 3 à 8 minutes. Incorporer l'extrait d'amande en remuant; transférer l'appareil dans un bol peu profond pour qu'il refroidisse.

Préchauffer le four à 325 °F (160 °C). Couvrir de papier parchemin un moule à pain de 9 x 5 po (23 x 13 cm), dépassant les bords de 1 po (2,5 cm), pour avoir des poignées. Réserver.

Pain : Dans un bol de taille moyenne, fouetter la farine, la poudre à pâte, le contenu du sachet d'épices, le bicarbonate de soude, et le sel.

Dans un grand bol, fouetter les œufs, le sucre, l'huile végétale et le yogourt jusqu'à consistance lisse.

Ajouter les ingrédients secs et fouetter jusqu'à combinaison.

Verser la moitié de la pâte dans le moule préparé. Avec une cuillère, étaler la moitié de la garniture aux cerises de façon égale sur la pâte. Refaire ces opérations avec la pâte et la garniture aux cerises qui restent; saupoudrer avec les amandes tranchées. Enfourner 55 à 60 minutes jusqu'à ce qu'un cure-dent piqué au centre du pain en ressorte propre.

Laisser refroidir 10 minutes, retirer le pain du moule et le mettre sur une grille pour qu'il refroidisse complètement.

Glaçage : Dans un petit bol, fouetter ensemble le sucre en poudre et le lait. Verser un filet de glaçage sur le pain refroidi et laisser durcir avant de faire des tranches.

Mélange d'épices :

1 c. à thé de cannelle moulue
1 c. à thé de gingembre moulu
¼ de c. à thé de cardamome moulue
¼ de c. à thé de clou de girofle moulu

Mélanger les épices dans un petit bol; remuer jusqu' à melangé.

j'craque pour toi mon coco.
Producteurs d'oeufs de l'Ontario

www.getcracking.ca