



# Pain au fromage et à la bière



PRÉPARATION : 10 MIN CUISSON: 40 MIN

Le pain au fromage maison n'a jamais eu si bon goût! Le mélange de cheddar et de bière donne un pain moelleux des plus savoureux en un tournemain.

## Qu'est-ce qu'il me faut ?

16 PORTIONS

- 3 tasses de farine
- 1 c. à soupe de poudre à pâte *Magic*
- 3 c. à soupe de sucre
- 1 c. à thé de sel
- 1 tasse de fromage cheddar fort *Cracker Barrel*, râpé
- 1 bouteille (341 ml) de bière, à température ambiante
- 2 c. à soupe de margarine non hydrogénée, fondue

## Que dois-je faire ?

### Étape 1

Chauffer le four à 375 °F.

### Étape 2

Bien mélanger les 4 premiers ingrédients dans un grand bol. Incorporer le fromage. Ajouter la bière; remuer jusqu'à ce que les ingrédients secs soient humectés, sans plus. (Ne pas trop mélanger. La pâte sera grumeleuse.)

### Étape 3

Verser le mélange dans un moule à pain de 9 po x 5 po vaporisé d'un enduit à cuisson; arroser de la margarine.

### Étape 4

Cuire de 35 à 40 min ou jusqu'à ce qu'un cure-dents inséré au centre en ressorte propre. Laisser refroidir le pain dans le moule 10 min. Démouler sur une grille; laisser refroidir complètement.

# Conseils des Cuisines Kraft



## Substitut

Préparez la recette en utilisant du fromage Double cheddar râpé *Cracker Barrel*.

## Prenez de l'avance

Vous pouvez préparer la pâte et la congeler dans un contenant hermétique jusqu'à 2 mois. Décongelez-la au réfrigérateur avant de la mettre dans un moule préparé et de la faire cuire comme indiqué.

## Variante sans alcool

Préparez la recette en utilisant votre bière non alcoolisée préférée.

## Calories

**140**

	% valeur quotidienne
Matières grasses 3.5 g	5 %
Matières grasses saturées 1.5 g	8 %
Cholestérol 5 mg	
Sodium 270 mg	11 %
Glucides 21 g	7 %
Fibres alimentaires 1 g	4 %
Sucres 3 g	
Protéines 4 g	
Vitamine A	2 %
Vitamine C	0 %
Calcium	8 %
Fer	8 %

## Portions

16 portions de 1 tranche (54 g) chacune