

Pain au babeurre, au cheddar et au bacon



Recette par Kraft

Prép.	Prêt en	Portions
10 min	1 h	12 portions de 1 morceau (69 g) chacune

ce qu'il vous faut

- 2 1/4 tasses de farine
- 1/4 tasse de sucre
- 1 1/2 c. à thé de poudre à pâte *Magic*
- 1/2 c. à thé de bicarbonate de soude
- 1 œufs
- 1 tasse de babeurre
- 1/4 tasse de beurre, fondu
- 1/4 tasse de miettes de bacon véritable *Oscar Mayer*
- 1 tasse de fromage Cheddar fort râpé *Cracker Barrel*
- 1/4 tasse de ciboulette fraîche hachée

ce qu'il faut faire

Chauffer le four à 350 °F.

Mélanger la farine, le sucre, la poudre à pâte et le bicarbonate de soude dans un bol moyen. Fouetter l'œuf, le babeurre et le beurre dans un bol séparé, jusqu'à homogénéité. Ajouter au mélange de farine en même temps que le bacon, le fromage et la ciboulette; remuer juste assez pour humecter.

Verser dans un moule à pain de 8 x 4 po vaporisé d'un enduit à cuisson.

Cuire de 45 à 50 min ou jusqu'à ce qu'un cure-dents inséré au centre en ressorte propre. Laisser refroidir 15 min dans le moule. Déposer sur une grille; laisser refroidir complètement.

Trucs culinaires

Prenez de l'avance

Nutrition

Portions

12 portions de 1 morceau (69 g) chacune

Ce pain savoureux peut être fait à l'avance. Laissez-le refroidir complètement, puis enveloppez-le serré et congelez-le 3 mois tout au plus.

Présentation suggérée

Ce pain est tout aussi délicieux servi chaud ou refroidi à la température ambiante.

Information nutritionnelle

Portion 12 portions de 1 morceau (69 g) chacune

QUANTITÉ PAR PORTION

Calories 190

% de la valeur quotidienne

Matières grasses 8g

Matières grasses saturées 4.5g

Cholestérol 35mg

Sodium 260mg

Glucides 23g

Fibres alimentaires 1g

Sucres 5g

Protéines 6g

Vitamine A 6 %VQ

Vitamine C 2 %VQ

Calcium 10 %VQ

Fer 8 %VQ

L'information nutritionnelle est offerte uniquement à titre de renseignement et indiquée en fonction des ingrédients et de la méthode de cuisson de chaque recette. Cette information peut varier selon le mode de préparation du mets, de l'origine et de la fraîcheur des ingrédients.