



THE J.M. SMUCKER Co

# Pain aux bleuets à l'orange

**Prep Time Cook Time Serves Difficulty**

15 mins    N/A            12            N/A

## Ingredients

- 1/2 tasse (125 ml) de beurre, ramolli
- 1 tasse de sucre
- 2 œufs
- 2 c. à thé (10 ml) d'extrait de vanille
- 2 1/4 tasses de farine à gâteaux et pâtisseries Premier choix Robin Hood®
- 2 c. à thé (10 ml) de poudre à pâte
- 1/2 c. à thé de sel
- 2 c. à table (30 ml) de zeste d'orange râpé
- 2 c. à table (30 ml) de jus d'orange
- 1/2 tasse (125 ml) de lait évaporé Carnation® régulier, 2 % ou sans gras
- 2 tasses (500 ml) de bleuets

## Directions

Préchauffer le four à 350 °F (160 °C). Tapisser un moule à pain de 8,5 po x 4,5 po (1,5 L) de papier parchemin.

Battre le beurre en crème avec le sucre dans le grand bol du batteur électrique. Ajouter les œufs, un à la fois, en battant bien après chaque ajout, puis ajouter la vanille. Combiner la farine, la poudre à pâte, le sel et le zeste d'orange. Ajouter au mélange crémeux en alternant avec le lait et le jus d'orange, en remuant après chaque ajout. Incorporer les bleuets en pliant. Verser la pâte dans le moule préparé.

Faire cuire au four préchauffé de 70 à 75 minutes ou jusqu'à ce que le pain soit doré.

## Images

