



THE J.M. SMUCKER Co

Pain double chocolat avec épices à la citrouille

Prep Time Cook Time Serves Difficulty

15 mins 1 hr 20 mins 10 N/A

Ingredients

- 1 tasse (250 mL) de purée de citrouille (pas de la garniture)
- 2 oeufs
- 1/2 tasse (125 mL) d'huile végétale ou de canola
- 1/2 tasse (125 mL) d'eau
- 1 1/2 tasses (375 mL) de sucre
- 1 3/4 tasses (425 mL) de farine à gâteaux et pâtisseries Robin Hood®

Farine à gâteaux et pâtisseries premier choix Robin Hood®

- 1 c. à thé met (5 mL) de bicarbonate de soude
- 1/4 c. à thé met (1 mL) de sel
- 1 c. à thé met (5 mL) de cannelle moulue
- 1/2 c. à thé met (2 mL) de piment de la Jamaïque
- 1/2 c. à thé met (2 mL) de gingembre moulu
- 1/2 c. à thé met (2 mL) de muscade moulue
- 1/2 c. à thé met (2 mL) de clou de girofle
- 1/2 tasse (125 mL) de cacao en poudre
- 1/2 tasse (125 mL) de grains de chocolat

Directions

Step 1:

Préchauffer le four à 350 °F (180 °C). Graisser un moule à pain de 8 po x 5 po (2 L) et le tapisser de papier parchemin.

Step 2:

Combiner les 5 premiers ingrédients dans un grand bol. Ajouter la farine, le bicarbonate de soude, le sel et les épices et bien mélanger. Transférer environ la moitié (2 tasses (500 ml)) de la pâte dans un autre bol. Incorporer le cacao et les grains de chocolat dans une des moitiés de pâte. Déposer les deux mélanges de pâte par cuillerées en alternance dans le moule préparé. Remuer à l'aide d'un couteau à beurre ou d'une petite spatule pour créer un effet marbré. Faire cuire au four de 70 - 80 minutes, ou jusqu'à ce que le dessus soit craquelé et qu'un cure-dent inséré au centre en ressorte propre.

Images

