THE J.M. SMUCKER Co

Pain aux noix et la tartinade de 4 agrumes

Donne: 12 tranches

Prep Time	Cook Time	Serves	Difficulty
10 mins	1 hr	N/A	N/A

Ingredients

- **Pain**
- 1/2 tasse (125 mL) **Double Fruit®** tartinade de 4 agrumes Légère

  Double Fruit® tartinade de 4 agrumes Légère

- 1/2 tasse (125 mL) de beurre
- 1 c. à table (15 mL) de zeste d'orange ou de citron
- 1/2 tasse (125 mL) de sucre
- 1 tasse (250 mL) de lait
- 2 œufs
- 1 c. à thé (5 mL) d'extrait de vanille
- 1/2 c. à thé (2 mL) de sel
- 3 tasses (750 mL) de farine tout usage **Robin Hood®**
- 2 c. à thé (10 mL) de poudre à pâte
- 1 tasse (250 mL) de noix grillées, hachées
- **Beurre de marmelade**
- 1/4 tasse (50 mL) **Double Fruit®** tartinade de 4 agrumes Légère
- 1/4 tasse (50 mL) de beurre, ramolli
- **Marmelade citronnée**
- 1/2 tasse (125 mL) **Double Fruit®** tartinade de 4 agrumes Légère
- 1 1/2 c. à table (22 mL) de zeste de citron

Directions

Step 2:

Préchauffer le four à 350 °F (175 °C). Graisser un moule à pain de 8 1/2 po x 4 1/2 po (22 cm x 11 cm).

Step 3:

Combiner la marmelade et le beurre dans un grand bol allant au micro-ondes. Faire chauffer à puissance élevée, environ 1 minute ou jusqu'à ce que ce soit fondu. Sortir du micro-ondes et bien remuer. Ajouter le zeste et le sucre. Incorporer le lait, les œufs, la vanille et le sel à l'aide d'un fouet. Ajouter le reste des ingrédients et remuer jusqu'à ce que tout soit bien lié. Verser dans le moule préparé. Faire cuire au four préchauffé de 55 à 60 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre en ressorte propre. Laisser refroidir dans le moule 5 minutes avant de démouler et de laisser refroidir sur une grille.

Step 4:

Beurre de marmelade : combiner les ingrédients.

Step 5:

Marmelade citronnée : combiner les ingrédients.

Images

