

PAIN LOGAN

BATTRE :

- 3 ŒUFS
- ½ TASSE D'HUILE
- 1 TASSE DE CASSONADE COMPACTÉE
- 1 TASSE DE BEURRE FONDU

AJOUTER :

- ½ TASSE DE MIEL
- ¼ TASSE DE MÉLASSE

AJOUTER :

- 1 ½ TASSES DE FARINE BLANCHE TAMISÉE
- 1 ½ TASSES DE FARINE DE BLÉ ENTIER TAMISÉE
- 1 ½ C. À THÉ DE POUDRE À PÂTE
- ½ C. À THÉ DE SEL

AJOUTER

- ¼ TASSE DE LAIT EN POUDRE
- ½ TASSE DE GERME DE BLÉ
- 1 ¼ TASSES DE GRUAU
- 1 ¼ TASSE DE NOIX AU CHOIX HACHÉES GROSSIÈREMENT
- ½ TASSE DE GRAINES DE LIN MOULUE (OPTIONNEL)
- 1 TASSE DE DATTES SÉCHÉES HACHÉES

➤ BIEN MÉLANGER

➤ VERSER DANS UN MOULE GRAISSÉ DE 9 X 9

➤ CUIRE À 300, 325°C POUR 30-35 MINUTES

Au toucher, le mélange ne semblera pas cuit, même liquide mais il va « prendre en pain » en refroidissant. Surtout ne pas laisser au four plus longtemps, il sera dur comme de la roche!!!

➤ DÉMOULER AU BOUT DE 15 MNS

➤ LORSQUE REFROIDI, COUPER EN CARRÉS

Excellent pour la randonnée longue durée : se conserve pendant 3 semaines !!!