



CANADA AGRICULTURE
AND FOOD MUSEUM
MUSÉE DE L'AGRICULTURE
ET DE L'ALIMENTATION
DU CANADA



Pain à la crème glacée

Ingrédients

2 tasses (500 ml) de crème glacée à la vanille, fondue

1¼ tasse (310 ml) de farine préparée

¼ tasse (60 ml) de sucre

½ tasse (125 ml) de pépites de chocolat

½ tasse (125 ml) de bonbons multicolores

Préparation

Préchauffer le four à 350°F (180°C). Beurrer et tapisser un moule à pain de papier parchemin et réserver. Dans un grand bol, mélanger la crème glacée fondue, le sucre et la farine préparée. Ne pas trop mélanger. Ajouter les pépites de chocolat et les bonbons multicolores et mélanger juste assez pour les incorporer. Verser la pâte dans le moule à pain et étaler-la uniformément. Faire cuire pendant 30 à 35 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre en ressorte propre. Laisser refroidir avant de couper.

Bon appétit!