



PAÏN AUX FRUITS

OVO



PRÉPARATION PAIN AUX FRUITS

INGRÉDIENTS

- 2 oeufs
- 360 g de demi-crème acidulée
- 120 g de sucre
- 1 à 2 cc de cannelle
- 1,5 cc de sel
- 500 g de fruits secs divers, hachés
- 100 g de chocolat Ovomaltine en morceaux
- 400 g de farine
- 1 cc de levure chimique
- 200 g d'Ovomaltine Muesli Plus
- 30 à 40 cl de lait

PRÉPARATION

1. Battre les œufs, la demi-crème acidulée et le sucre jusqu'à obtenir une consistance mousseuse.
2. Incorporer la cannelle, le sel, les fruits secs et le chocolat Ovomaltine.
3. Dans un saladier, mélanger la farine et la levure chimique, puis ajouter l'Ovomaltine Muesli Plus.
4. Verser les fruits secs dans le saladier.
5. Ajouter le lait et mélanger le tout. La pâte doit être bien humide.
6. Verser dans un moule à cake (38 cm) chemisé de papier sulfurisé.
7. Cuire 80 à 90 minutes au milieu du four préchauffé à 180 °C sur chaleur voûte et sole (vérifier la cuisson avec la pointe d'un couteau).
8. Laisser refroidir dans le moule à cake quelques minutes sur une grille. Démouler et laisser refroidir complètement.