

Pain pomme cannelle



Il y a deux semaines, avec ma mère nous avons fait une brocante et nous avons trouvé une belle machine à pain, en très très bon état et qui n'était vraiment pas chère et quand je dis pas chère c'est vraiment car une machine à pain en très bon état à 10€ ça vaut vraiment le cou ! Donc voilà j'ai une machine à pain !!!! Et donc ce week-end je l'ai essayé, j'ai testé la recette de Lucie du blog "[Cuisine en scène](#)" mais je l'ai beaucoup modifié enfin pas modifié mais j'ai enlevé des ingrédients donc je n'ai pas mis le même nom à mon pain qu'au sien ! En tout cas ce pain est vraiment délicieux que ce soit pour déjeuner ou goûter ! Le faire griller, fait ressortir les saveurs ce qui est vraiment excellent !

Pour 1 beau pain d'environ 6 à 8 personnes

Ingrédients:

275ml de lait

25g de beurre

2c. à soupe de miel

1c. à café de sel

150g de pommes râpée (1 pomme moyenne avec la peau)

1c. à café de cannelle

500g de farine blanche

5g de levure fraîche de boulanger

Préparation:

Versez tous les ingrédients dans cet ordre dans la cuve de votre MAP, et lancez le programme "pain brioché" ou "sucré" qui dure 2H55.

Laissez le pain refroidir avant de le couper. Le pain reste longtemps moelleux dans un torchon propre en lin ou en coton. Grillé il est excellent.