



Pain au potiron

 **Temps de préparation**
> 1h

 **Difficulté**
Facile



Ingrédients

175 grammes de beurre (fondu)
140 grammes de miel
1 œuf
250 grammes de potiron (râpé)
100 grammes de sucre brun
350 grammes de farine fermentante
1 cuillère à soupe de gingembre en poudre
2 cuillères à soupe de sucre de canne

Méthode de préparation

- 1.** Mélangez le beurre, le miel, l'œuf et le potiron. Ajoutez le sucre, la farine et le gingembre en poudre.
- 2.** Versez la préparation dans un moule à cake rectangulaire garni de papier cuisson.
- 3.** Saupoudrez de sucre de canne. Laissez cuire pendant 1 heure dans un four préchauffé à 180 °C.
- 4.** Laissez reposer le pain pendant 5 minutes avant de le démouler et de le laisser refroidir sur une grille.
- 5.** Coupez-le en tranches.