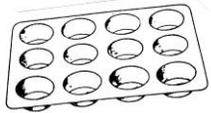
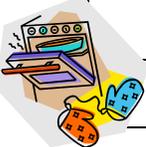




PAIN À CANNELLE

MÉTRIQUE	INGRÉDIENTS	IMPÉRIALE
500mL	farine	2 tasses
20mL	poudre à pâte	cuillers à thé
2mL (facultatif)	sel	$\frac{1}{2}$ cuiller à thé (facultatif)
100mL	graisse (ex. - shortening, Crisco)	1/3 tasse
175mL	lait	$\frac{3}{4}$ tasse
Garniture 125mL	cassonade	$\frac{1}{2}$ tasse
50mL	margarine molle	$\frac{1}{4}$ tasse
1mL	cannelle	$\frac{1}{4}$ cuiller à thé

QUI	QUOI
<u>TOUS</u>	1. Se laver les mains.
<u>TOUS</u>	2. Se mettre de tablier. 
_____	3. Chauffer le four à 400°F / 200°C. 
_____	4. Graisser des moules à muffin.
_____	5. Dans un gros bol, mélanger la farine, la poudre à pâte et le sel si utilisé (les ingrédients secs).
_____ 	6. Ramasser la graisse dans un petit bol et l'ajouter aux ingrédients secs. Incorporer la graisse dans les ingrédients secs avec un coupe-pâte ou deux couteaux jusqu'à ce que le mélange a une consistance granuleuse.
_____	7. Ajouter le lait et brasser à la fourchette jusqu'à ce que l'obtention d'une pâte légèrement collante. Si la pâte est sèche, ajouter 15mL de lait. Si la pâte est humide, ajouter 15mL de farine.
_____	8. Renverser la pâte sur une surface légèrement enfarinée et pétrir délicatement 8 à 20 fois. 
_____	9. Rouler avec un rouleau à pâtisserie à 1cm de l'épaisseur. 
	10. Dans un petit bol, mesurer et mélanger ensemble la cassonade, la margarine et la cannelle. Tartiner sur la pâte.
_____	11. Rouler selon la longueur.
_____	12. Couper en 12 morceaux et disposer dans les moules à muffins.
_____	13. Faire cuire pendant 12 à 15 minutes.
	14. Retirer du four et servir.

Nom _____

Groupe _____