

## PAIN D'AVOINE RAPIDE ET FACILE



- 2 tasses de flocons d'avoine (200 g)**
- 1/4 tasse de tapioca (ou de féculé de maïs/Maizena)**
- 1/2 cuillère à café de sel**
- 1 cuillère à café de bicarbonate de sodium**
- 1/2 cuillère à café de poudre à pâte**
- 1 tasse de lait (ou 1 tasse de lait fermenté)**
- 1 cuillère à café de vinaigre (inutile si on utilise le lait fermenté)**
- 3 cuillères à soupe de beurre fondu (ou huile d'olive ou huile de coco)**
- 2 œufs**
- 1 cuillère à soupe de cassonade ou Sucanat ou Rapadura ou sirop d'agave ou miel (facultatif)**

Mélanger le lait et 1 cuillère à café de vinaigre et réserver.

Réduire l'avoine en une farine assez fine (au moulin à café propre et 1/2 tasse à la fois. Mettre la farine d'avoine dans un grand bol.

Tamiser le reste des ingrédients secs dans le bol de la farine d'avoine, bien mélanger avec un fouet et faire un puits.

Dans un blender (ou un bol séparé), mélanger tous les ingrédients humides avec le sucre et bien mélanger.

Verser l'appareil humide dans le mélange sec et remuer avec une grande cuillère ou une spatule sans trop mélanger comme pour une pâte à muffin, la pâte est liquide.

Verser dans un moule à pain graissé et saupoudré farine.

Cuire dans un four préchauffé à 180°C jusqu'à ce que la croûte soit dorée et qu'un cure-dent inséré au centre en ressorte propre - environ 35 min.

Retirer du four et laisser reposer dans le moule pendant 5-10 min avant de retirer le pain du moule.

Laisser refroidir sur une grille.

Source : Blog [PATTYCAKA.CA](http://PATTYCAKA.CA)