

PAIN AU CITRON

INGRÉDIENTS

Valeur nutritive

PAR PORTION 1/12 de la recette

Équivalences rénales :

1 éq. féculent

Calories	187 Kcal
Protéines	3 g
Glucides	19 g
Fibres	0,4 g
Lipides	11 g
Gras saturés	2 g
Cholestérol	57 mg
Sodium	73 mg
Potassium	41 mg
Phosphore	33 mg

- 1 tasse de farine tout usage**
- 1/2 c. à thé de bicarbonate de soude**
- 2 c. à soupe de zeste de citron**
- 4 œufs**
- 1/2 tasse de sucre blanc**
- 1/2 tasse de Splenda®**
- 1/2 tasse d'huile d'olive extra-vierge**
- 6 c. à soupe de jus de citron**
- 1 c. à thé de vanille**



PRÉPARATION : 10 MINUTES

CUISSON : 1 HEURE

12 PORTIONS

PRÉPARATION

- 1 Préchauffer le four à 350 °F (four traditionnel).
- 2 Tamiser la farine et le bicarbonate de soude, puis ajouter le zeste de citron.
- 3 Dans un autre bol, battre les œufs, le sucre, le Splenda®, l'huile d'olive, le jus de citron et la vanille.
- 4 Ajouter les ingrédients secs au mélange d'œufs et incorporer à la cuillère, en pliant.
- 5 Transférer la pâte dans un moule à pain antiadhésif (4 po x 8 po) et cuire au four pendant environ 1 heure ou jusqu'à ce que le pain reprenne sa forme après une légère pression du doigt.

Psitt!

Ce pain est génial en collation.

On peut le couper, envelopper les tranches dans une pellicule plastique et les congeler.

Garni de 1 c. à soupe de Cool Whip® et de petits fruits, ce pain fera également sensation au dessert.