

# Gâteau pain

## Dessert



Note : 1

Portions :6 parts

Difficulté : 1

Temps de préparation :15 min

Temps de cuisson/repos :90 min

Calories par portion : 614.167 Kcal

Charge glycémique par portion: 56.566

## Les ingrédients

- 1.0 kg Pain complet
- 50.0 gr Raisin sec
- 40.0 gr Sucre
- 1.0 u Crème pâtissière
- 10.0 gr Beurre
- 2.0 u Oeuf

Préchauffer le four à 180°C ( Th 6)

### Préparation de la pâte

Mettre le pain sec dans de l'eau, bien le mouiller et le laisser tremper 1 ou 2 hrs si il est fort sec.

Puis égoutter et essorer le pour enlever le maximum d'eau. Ajouter les raisins secs, les oeufs, le sucre, et bien mélanger.

Faire une crème pâtissière et l'ajouter au mélange.

### Cuisson

Beurré un plat allant au four, y mettre la préparation ci-dessus.

Saupoudrer de sucre.

Laisser cuire pendant 1h30 à 180°C

### Présentation

Idéal pour le goûter, ce gâteau de pain s'adapte à vos envies: pépites de chocolats, fruits confits..