



## **PAIN AUX CANNEBERGES ET AU VIN BLANC**

(8 à 10 portions)

Vous aurez besoin de :

- 45 ml (3 c. à soupe) d'eau
- 250 ml (1 tasse) de vin blanc

Préchauffer le four à 375 °F (190 °C). Tapisser de papier parchemin une plaque à biscuits. Dans un grand bol, verser le contenu du pot. Incorporer l'eau et le vin blanc et mélanger à l'aide d'une maryse (spatule). Déposer la boule de pâte telle quelle sur la plaque préparée. Cuire au four de 38 à 40 min. Dans un moule à pain : de 40 à 45 min, dans des moules à muffins : de 25 à 30 min.

Vaporiser le moule de votre choix d'un enduit anti-adhésif.

Ce pain peut être congelé et il se conserve trois mois.

**Allez voir notre vidéo de cette recette sur : [www.potsdefolie.com](http://www.potsdefolie.com) (section vidéos)**

---

## **CRANBERRY AND WHITE WINE CAKE**

(8-10 servings)

You will need:

- 45 ml ( tab.spoons) of water
- 250 ml ( 1 cup) of white wine

Pre-heat oven at 375°F (190C).

Line a cookie sheet with parchment paper. In a large bowl, pour content of jar.

Add water and wine with the use of a spatula blend well. Lace the ball of dough , as is, on the baking sheet. Bake for 38-40 min.

If a bread pan is used, bake for 40-45 min.

If a muffin pan is used, bake for 25-30 min.

Spray the pan of your choice with a no-stick cooking spray.

This bread can be kept frozen for up to 3 months.

**How to make this cake? Visit [www.potsdefolie.com](http://www.potsdefolie.com) (video section)**