

Pain minute aux graines de pavot

2 C. à soupe de graisse végétale

1 tasse de sucre

1 oeuf

2/3 tasse de lait

2 C. à thé de poudre à pâte

1 tasse de farine

1/2 C. à thé de sel

1/4 tasse graines de pavot

Four 350°C

Beurrez un moule à pain

Dans un gros bol, battre la graisse végétale jusqu'à consistance crémeuse. Incorporez le sucre et l'œuf. Dans un second bol, fouetter le lait + vanille, réservez. Dans un troisième bol, mélanger les autres ingrédients. Incorporez graduellement à la graisse en alternant avec le lait vanillé. Mélanger dans le moule. Faites cuire de 50-60 min. Retirer du four et laisser refroidir 10 min. avant de démouler.