



CANADA AGRICULTURE  
AND FOOD MUSEUM  
MUSÉE DE L'AGRICULTURE  
ET DE L'ALIMENTATION  
DU CANADA

A FASCINATING WORLD  
UN MONDE FASCINANT



# Bannick

Recette de la chef Cezin Nottaway

## Ingrédients

4 tasses (1L) de farine blanche  
1 ½ c. à table (22.5 ml) de poudre à pâte  
1 c. à thé (5 ml) de sel  
3 à 4 tasses (750 ml à 1L) d'eau tiède

## Étapes

Préchauffer le four à 375°F (190°C). Graisser un moule à gâteau de 8 ou 9 pouces. Mélanger les trois premiers ingrédients dans un bol, puis ajouter graduellement l'eau tiède en continuant de mélanger jusqu'à ce que l'eau soit complètement absorbée. Ne pas mélanger plus longtemps sinon la bannick ne lèvera pas. Cuire au four pendant 50 minutes.