

Les petits pains au lait

Ingrédients

1 œuf
130 mL de lait
100g de margarine fondue
1 cc de sel
30 g de sucre
400 g de farine
1 sachet de levure de boulangerie
200g de chocolat noir poulain coupé en morceaux (pépites)
Ou des raisins secs

Préparation

Mélanger les ingrédients dans l'ordre (sauf le chocolat).

Pétrir pendant au moins 5 minutes

Laisser lever la pâte 2 heures

Pétrir à nouveau la pâte, avec les pépites de chocolat.

Façonner des petites boules (taille d'un abricot).

On peut badigeonner ces boules avec du lait sucré ou du jaune d'œuf pour les rendre brillantes

Laisser lever encore une heure

Enfourner au four préchauffé à 170 °C pendant 15 minutes