

## **Pâte magique au lben**

ingrédients:

1ère étape:

1/2 verre farine

1 verre lben (lait fermenté)

2 càs sucre

1 càs levure boulangère

2ème étape:

1/4 verre huile

1 càc sel

3ème étape:

farine selon le mélange

5 g levure chimique

**préparation:**

faire tiédir le lben au micro-ondes ou sur le gaz

dans une terrine, ou le bol du pétrin, mettre les premiers ingrédients

bien mélanger

laisser lever 30mns

ajouter les ingrédients de la 2ème étape dessus et mélanger

incorporer les autres ingrédients et mélanger jusqu'à avoir la bonne consistance

couvrir et laisser reposer 30mns

