

Un Chinois



Ingrédients :

- . 500 g de farine
- . 14 g de levure fraîche
- . 225 g de lait
- . 80 g de sucre
- . 1 sachet de sucre vanillé
- . 1 cuillère à café de sel
- . 1 oeuf
- . 80 g de beurre
- . des pépites de chocolat
- . du sucre en grain

Mettre tous les ingrédients : farine, levure, lait, sucres en poudre, sel, oeuf et beurre dans la cuve de la machine à pain.

Lancer le programme pétrissage et levée.

Une fois le programme finit, étaler la pâte, parsemer de pépites de chocolat (moi comme je n'en avait pas j'ai concassé une tablette de chocolat noir).

Rouler la pâte en un grand rouleau et couper des tronçons de pâte. Modeler votre chinois.
Laisser lever pendant 1H30 avec un torchon sur le moule.

Préchauffer votre four à 190°C. Parsemer votre chinois de grains de sucre et mettre au four.
Cuire 25 à 30 minutes.

