

Paprikas

Cuisine d'ici et d'ailleurs

PETITS PAINS AU LAIT DE COCO

Pour 30 petits pains

Préparation : 20 mn

Repos : 1h40

Cuisson : 15 mn

Ingrédients :

- 500 g de farine
- 15 g de levure boulanger fraîche
- 2 oeufs
- 25 g de beurre mou
- 20 g de sucre en poudre
- 10 cl de lait de coco
- 10 cl de lait
- 10 g de sel

Préparation :

Dans un saladier, mettez la farine. Faites un puits, mettez au centre la levure que vous avez préalablement délayez avec un peu de lait, les oeufs, le beurre, le sucre, le sel et les 2 laits. Mélangez le tout puis travaillez la pâte pendant 10 mn, quand la pâte est lisse, la ramasser en boule, la laissez dans le saladier puis la couvrir avec un film alimentaire. Conservez-la dans un endroit à température ambiante. Laissez reposer 1h.

Faites une trentaine de pâtons de 30 g chacun et les façonner en petits pains longs. Disposez-les dans une plaque recouverte de papier sulfurisé et laissez reposer 40 mn.

Préchauffez le four à 200°.

Faites cuire les petits pains pendant environ 15 mn.