

LAZY LOAF AUX BISCUITS ROSES DE REIMS & PRALINES

Pour 1 petit pain
Préparation : 10 min
Cuisson : 50 min



150 g de biscuits roses de Reims réduits en poudre
150 g de farine T65
1 cuillère à café rase de sel
1 cuillère à soupe de sucre blond de canne
1 cuillère à café de bicarbonate de soude
300 ml de lait fermenté
1 poignée de pralines roses concassées

Préchauffer le four à 180°C.

Dans un grand bol, mélanger les poudres ensemble.

Ajouter le lait fermenté et la moitié des pralines concassées : la pâte est assez épaisse.

Huiler légèrement un moule à cake et y verser l'appareil.

Parsemer le dessus de la pâte du reste des pralines concassées.

Faire cuire 50 min environ, un bâtonnet en bois enfoncé au milieu du lazy loaf doit ressortir sec.
Laisser refroidir 5 min avant de démouler le pain sur une grille pour qu'il refroidisse complètement.