



Pain au lait aux céréales et beurre de cacahuètes



Ingrédients (pour un pain de 600 g) :

- 250 ml de lait tiède
- 2 grosses cuil à soupe de beurre de cacahuètes
- 1.5 cuil à café de sel et 3 cuil à soupe de cassonade
- 420 g de farine 5 céréales
- 1 sachet de levure de bière

Préparation :

Introduire tous les ingrédients dans la cuve de la machine à pain dans l'ordre indiqué ci-dessus.

Activer le programme pain sucré, croûte claire.

Une fois que le pain est cuit, retirer la cuve de la MAP et tapoter dessus pour faire sortir le pain. Laisser refroidir sur une grille : le pain sera plus croustillant.

Le 15 Avril 2009 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2009/04/15/index.html>