

PAIN BLANC SUCRÉ



Tu as besoin de :

- ▶ 1 moule
- ▶ 500 g de farine de blé
- ▶ 500 g de fromage blanc
- ▶ 100 ml de lait
- ▶ 50 g de sucre
- ▶ 1 pincée de sel
- ▶ 2 paquets de levure chimique
- ▶ Un peu de beurre ou de margarine
- ▶ Des raisins secs (en option)

- 1** Demande à tes parents de préchauffer le four en mode conventionnel à 150 °C.
- 2** Tout d'abord, mélange le fromage blanc, le sucre et le sel dans un grand saladier.
- 3** Dans un autre saladier, mélange la farine et la levure.

- 4 Puis assemble le contenu des deux saladiers, ajoute le lait, et éventuellement des raisins secs. Pétris bien le tout. Au mieux, utilise un fouet électrique pour cela. Demande l'aide de tes parents.
- 5 Graisse le moule et ajoutes-y la pâte.
- 6 Demande à tes parents de faire cuire le pain à 150 °C pendant 1 heure environ dans le four, et de tester sa cuisson avec un bâtonnet avant de le sortir. Pour cela, piquez un bâtonnet (par exemple une brochette en bois) dans le pain pour vérifier que la pâte n'accroche plus.

ET C'EST PARTI :

Miam, le pain blanc sucré s'associe parfaitement au beurre ou à la confiture. Idéal pour le prochain petit-déjeuner du dimanche !

