

Pains au chocolat
Recette de Meriem

J'ai vu cette recette de pains au chocolat "illusion" et simple à réaliser.

pour une douzaine de pains au chocolat

500 g de farine

80 g de sucre

160 g de beurre mou

240 ml de lait tiède

2 sachets de levure de boulangerie

1 cuillère à café de sel

Des barres de chocolat...

Mettre tous les ingrédients dans la MAP, en commençant par les liquides, et lancer le programme pâte levée.

Quand la machine a terminé, sortir le pâton, le dégazer et le séparer en 2 boules égales. Laisser reposer quelques minutes, puis étaler chaque boule en rectangle de 20 cm X 50 cm environ.

Couper dans chaque rectangle 5 bandes de 10 cm de large.

Déposer une barre de chocolat (ou des carrés de chocolat si vous n'en avez pas) sur le bord de la bande de pâte et rouler 2 fois. Déposer une seconde barre de chocolat, et rouler jusqu'au bout.

Renouveler l'opération pour toutes les bandes de pâte.

Laisser lever 40-45 minutes dans un endroit chaud, recouvert d'un linge humide.

Préchauffer le four à 180°C.

Dorer les pains au chocolat à l'œuf, puis mettre au four pour une quinzaine de minutes.

Régalez-vous !