

Petits pains au lait au chocolat

Ingrédients

pâte magique de Darna **mettre du lait à la place de l'eau**
des barres de chocolat pour pain au chocolat

Une fois la pâte levée la dégazer

L'étaler en un rectangle

Découper des rectangles et les roule en y mettant une barre de chocolat

Mettre sur la toile silpat ou du papier sulfurisé

Laisser lever environ 30 mn

Badigeonner les petits pains avec un jaune d'oeuf délayé avec un peu de lait

Cuire four chaud 180° une vingtaine de minutes



<http://atablecheznatt.canalblog.com>