

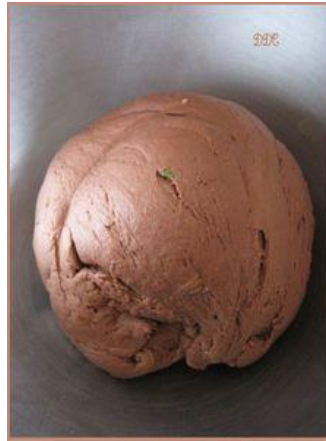
Pains au lait de coco et au cacao

- 400 g de farine
- 140 mL d'eau
- 10 cL de lait de coco
- 30 g de sucre
- 30 g de beurre
- 2 càs de chocolat en poudre (j'ai mis du cacao non sucré)
- 40 g de noix de coco en poudre (je n'en avais plus)
- 1 sachet de levure boulangère sèche
- 1 càc de sel
- le zeste d'un demi citron vert

Mettre tous les ingrédients dans la machine à pain en commençant par les liquides puis les ingrédients solides. Mettre en marche le programme "pâte".

Ou au robot, mettre tous les ingrédients dans le bol du robot et pétrir environ 15 min avec le pétrin. Laisser lever la pâte au moins une heure (dans la MAP la levée se fait donc oubliez cette étape).

Avant la levée :



Dégazer la pâte et façonner des petites baguettes (2 ou 4). Les déposer sur la plaque du four recouverte de papier cuisson. Laisser gonfler les baguettes pendant 1 heure à température ambiante ou dans le four préalablement préchauffé th. 1 pour diminuer le temps de levée. Attention, votre four est éteint quand vous faites lever vos baguettes !



Mettre au four préchauffé à 200°C pendant 20 minutes.