

# PAINS AUX SUCRES



# INGRÉDIENTS

- 500gr de farine
- une pincée de sel
- 50gr de beurre
- 250gr de lait
- 2 oeufs
- 50gr de sucre
- 20gr de levure boulangère fraîche

Préparation:

Dans un bol, mélange la farine, le sucre et le sel. Délais la levure dans le lait. Puis dans un grand bol, pétris pendant 10 minutes, la farine, le sucre et le sel, la levure, le lait et le beurre. Tu peux le faire à la main ou avec un robot. Ensuite couvre ta pâte sous en linge. Laisse-la lever à température ambiante ( attention aux courants d'air, elle n'aime pas ça) ! Ta pâte doit doubler de volume ( cela peut prendre entre 1 à 2 heures).

Pétris ta pâte une seconde fois. Puis divise ta pâte en 12 morceaux et fais des boules. Dispose-les sur la plaque avec un papier sulfurisé. Laisse lever encore 30 minutes, avec un linge par-dessus.

Préchauffe ton four à 200 °. Casse tes oeufs et récupère le jaune, et mélange-le avec la même quantité de lait. Il faut dorer tes 12 petites boules avec un pinceau. Puis mets du sucre sur le dessus.

Enfourne-les pendant 15 à 20 minutes. Les sortir du four et attendre quelques minutes pour les déguster.

Bon appétit!

Lysiane Wyss