

# Bienvenue chez Christhummm

## ~~ Pains au Lait Thermomix ~~

*Les plus gourmands  
ajouteront une  
barre de chocolat  
ou des pépites !*



- 230 grs de lait
  - 1 CS levure déshydratée
  - 4 CS de sucre
  - 500 grs de farine
  - $\frac{1}{2}$  cc sel
  - 1 œuf
  - 50 grs de beurre
- Mettre le lait et la levure dans le bol
  - 5 mn 37° vitesse 2
  - Ajouter le reste des ingrédients
  - 10 mn fonction épi
  - Laisser lever dans le bol jusqu'à ce que la pâte sorte du couvercle
  - Dégaser et partager en 12 morceaux
  - Façonner
  - Laisser lever
  - Inciser avec des ciseaux pour faire les pointes (un peu avant la fin de la deuxième levée)
  - Cuisson 15/20 mn à 180°