



Recette : Petits pains 30 minutes

INGRÉDIENTS

- 1 tasse et 2 c. à. soupe d'eau chaude
- 1/3 tasse d'huile
- 2 c. à. soupe de levure sèche active (en pot)
- 1/4 tasse de sucre
- 1/2 c. à. thé de sel
- 1 œuf
- 3 1/2 tasses de farine tout usage

PRÉPARATION :

- Préchauffer le four à 400°F.
- Dans un bol, combiner l'eau chaude, l'huile, la levure et le sucre.
- Laisser reposer pendant 15 minutes.
- Bien mélanger 2 tasses de farine, le sel et l'œuf dans le mélange de levure.
- Ajouter le reste de 1 1/2 tasse en trois parts égales de farine en ajoutant 1/2 tasse à la fois.
- Faire 12 boules de pâte et la placer dans une casserole 9x13.
- Laisser reposer pendant 10 minutes.
- Cuire au four pendant 10 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient dorées.

Bon appétit!

Maman xx:)