

Pain doré aux pépites de chocolat (Prêt en 5 minutes)

- *Le pain doré aux pépites de chocolat dans une tasse! (Prêt en 5 minutes)*



Ingrédients :

- Une belle grosse tranche de pain beurrée des deux bords
- 1/4 de tasse (65 ml) de lait
- 1 œuf
- 2 cuillères à soupe de sirop d'érable
- 1 cuillère à thé de cannelle
- une pincée de sel
- 1 cuillère à soupe de pépites de chocolat
- Sucre en poudre (optionnel)

Préparation :

1. Dans une tasse allant au micro-ondes, mélanger l'œuf, le lait, le sirop, la cannelle et le sel.
2. Coupez votre tranche de pain en carré et ajoutez le pain dans la tasse. Presser jusqu'à ce qu'il soit immergé par le liquide.
3. Ajouter les pépites de chocolat et secouer la tasse légèrement.
4. Saupoudrer de cannelle.
5. Faites cuire pendant 2 minutes en arrêtant à chaque 30 secondes.
6. Laissez reposer.
7. Saupoudrer de sucre en poudre.

Si vous aimez les pains dorés, mais pas comme ça. On a aussi une [recette de pain doré classique](#), la [recette du bacon enroulé de pain doré](#) ou la [recette secrète de pain doré du Denny's!](#)

C'est pas le choix qui manque 😊

“ *Après les desserts super rapide à préparer dans une tasse, voici le pain doré prêt en 5 minutes! Un excellent déjeuner qui est facile à faire :)*

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)