

Pain au chocolat

- Le meilleure des pains aux pépites de chocolat! (Très facile...)



Ingrédients :

- 2 tasses (500 ml) de farine
- 3/4 de tasse (190 ml) de sucre
- 1/2 cuillère à thé de bicarbonate de soude
- 1/2 cuillère à thé de poudre à pâte (levure chimique pour les Français)
- 1/2 cuillère à thé de sel
- 6 cuillères à soupe de beurre non salé ramolli
- 3 œufs
- 1 tasse (250 ml) de lait
- 1 cuillère à soupe d'extrait de vanille
- 1 tasse (250 ml) de pépites de chocolat

Préparation :

1. Préchauffer le four à 350 °F (175 °C). Bien graisser un moule à pain.
2. Dans un grand bol, faites crémier le beurre et le sucre ensemble jusqu'à ce que vous obteniez une texture légère.
3. Ajouter les œufs et la vanille et bien mélanger.
4. Ajouter la farine, le sel, la poudre à pâte, le bicarbonate de soude et bien mélanger.
5. Ajouter le lait et bien mélanger.
6. Ajouter les pépites de chocolat et bien mélanger.
7. Verser dans le moule à pain.
8. Faites cuire pendant 60 à 65 minutes ou jusqu'à ce que l'insertion d'un cure-dent en ressorte propre.



*C'est un pain qui est vraiment facile à faire et qui est particulièrement délicieux...
Miam! Ça fait des bonnes toasts.*

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