

PATE LEVEE

Ingrédients :

40 g de levure

1/4 l de lait

400 g de farine

60 g de sucre

2 œufs

50 g de beurre

1. Délayez la levure dans le lait tiède, ajoutez une pincée de sucre.
2. Mélangez la levure avec la farine, le sucre, les œufs et le beurre pour obtenir une pâte lisse.
3. Mettez dans un saladier et couvrez.
4. Laissez monter la pâte dans un endroit tiède jusqu' à ce qu'elle double de volume
5. Pétrissez la pâte une seconde fois et mettez-la dans un moule.
6. Laissez monter 30 minutes avant de faire cuire.