



Conseils



Un excellent petit cadeau pour le brunch 😊

# Pains au chocolat Caotina®



Pour 12 pièces



Préparation/Levée  
20 minutes/2 heures



Cuisson  
25 minutes



Pour un moule à muffins  
de 12 alvéoles d'env.  
7 cm de Ø graissé

## Il te faut ...

Pâte  
350 g de farine pour tresse  
1 cc de sel  
2 cs de sucre  
15 g de levure fraîche émiettée  
1 citron bio, uniquement le zeste râpé  
2 dl de lait tiède  
50 g de beurre ramolli

Garniture  
160 g de Caotina Crème Chocolat  
1 œuf battu  
un peu sucre glace pour saupoudrer

## C'est aussi simple que cela ...

- ♥ Dans un saladier, mélanger la farine et tous les ingrédients jusqu'au zeste de citron compris. Ajouter le lait et le beurre, mélanger et pétrir le tout en une pâte souple et lisse. Couvrir et laisser lever env. 1,5 h à température ambiante, jusqu'à ce que la pâte double de volume.
- ♥ Pétrissage: découper la pâte en douze portions. Former des boules et abaisser chacune d'elles sur un peu de farine jusqu'à obtenir des disques d'env. 13 cm de diamètre chacun. Déposer env. 1 cc de Caotina Crème Chocolat au centre de chaque disque. Badigeonner les bords d'un peu d'œuf. Les replier par-dessus la farce en les pressant délicatement au centre.
- ♥ Mettre les petits pains dans le moule, couvrir et laisser lever à température ambiante pendant env. 30 min. Si nécessaire, presser à nouveau délicatement le centre des petits pains avant de les enfourner.
- ♥ Cuisson: 20–25 min au milieu du four préchauffé à 200 °C. Une fois la cuisson terminée, laisser refroidir sur une grille et saupoudrer de sucre glace.