

Pitch

Ingredients
60g de lait entier
360g de farine
3 oeufs
80g de sucre
1pincée de sel
1sachet de levure boulangère
70g de beurre mou
14barres de chocolat

Étape de la recette

Battre les oeufs en omelette et rserver.

Mlanger la levure dans le lait tide.

Ajouter la farine, les oeufs battus en omelette, le sucre et la pince de sel, ptrir jusqu' obtenir un mlange homogne.

Puis incorporer le beurre mou en morceaux, bien ptrir.

Verser dans un saladier, couvrir et laisser doubler de volume (environ 2h)

Prchauffer le four 170C

Former les pitchs en mettant l'intrieur 2 barres de chocolat, badigeonner d'un oeuf battu et enfourner pendant environ 20 minutes

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr