

Petits pains au fromage blanc

C'est ma découverte de la semaine!! Ces petits pains, en plus d'être super bons, sont hyper simple à faire. Cette recette est idéale pour préparer rapidement du pain, à la condition d'avoir du fromage blanc dans son réfrigérateur. Ces pains sont faits avec de la levure chimique donc pas de levée ☐ .

Je les ai trouvés dans le livre *Pains en un tour de main*. Il y a pleins d'autres recettes que je ne tarderais pas à vous présenter.



Ingrédients:

350 g de farine T 55 ou T 65

300 g de fromage blanc

1 sachet de levure chimique

1 cs d'huile d'olive

5 g de sel

Préparation:

1- Préchauffer le four à 210°C.

Mettre tous les ingrédients et mélanger soit avec une cuillère en bois ou à l'aide d'un robot. Finir à la main et mettre la pâte en boule.



2- Séparer la pâte en 6 pâtons égaux d'environ 110 g chacun. Faire des boules et les poser sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.



3- Enfournier pour 20 à 25 min à surveiller. Les pains vont gonfler et dorer.



4- Les laisser refroidir sur une grille.



