

Banique ou pain indien



Ingrédients



500g de farine



60g de sucre en
poudre



250g de beurre



1 sachet
de levure



1 sachet de
raisins secs

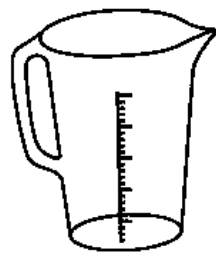


300ml de lait

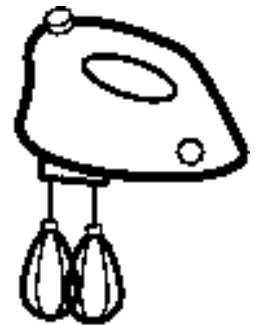
Ustensiles



1 saladier



1 verre mesureur



1 batteur



1 plaque
à pâtisserie



1 cuillère en bois

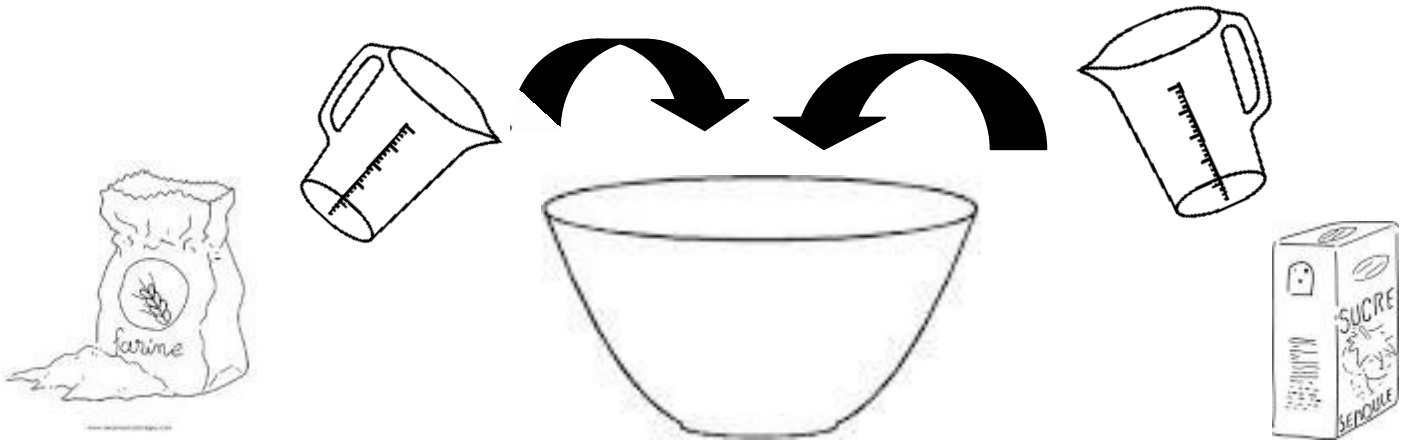


1 cuillère à soupe

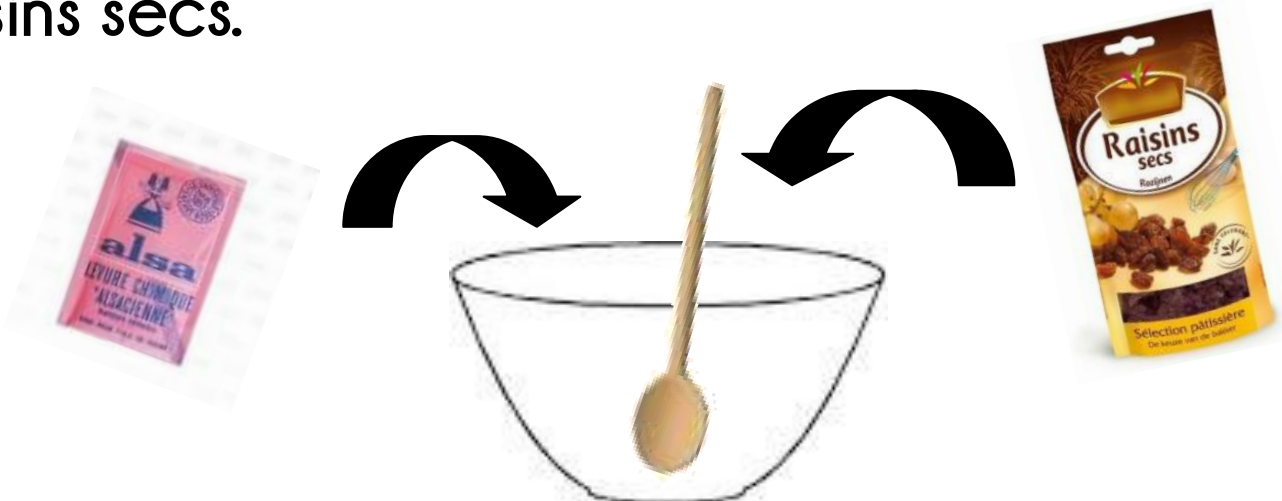
• Etapes



1 VERSER la farine et le sucre dans le saladier.



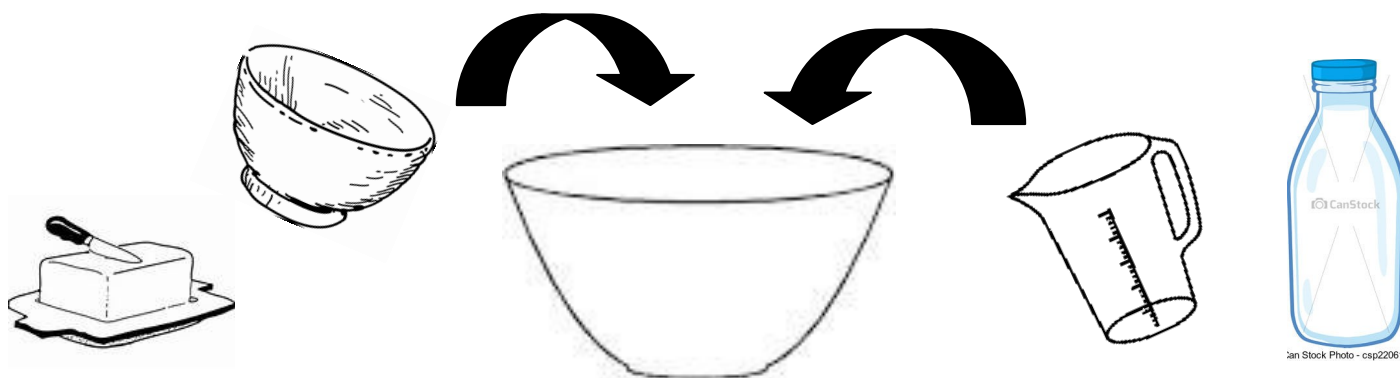
2 MELANGER et AJOUTER la levure et les raisins secs.



3 FAIRE FONDRE le beurre



4 AJOUTER le beurre et le lait. PÉTRIR

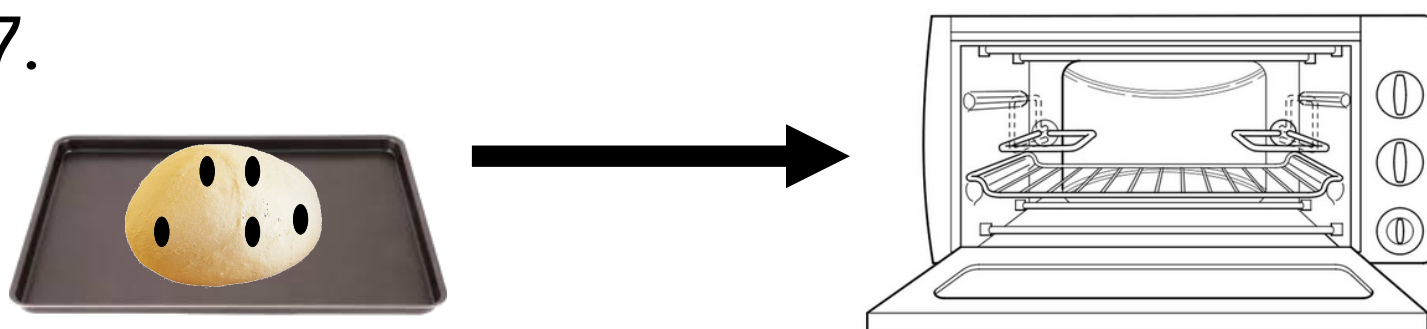


5 METTRE la pâte sur la plaque du four.



6 METTRE au four 30 à 45 minutes thermostat

7.



Bannique ou pain indien



Ingrédients



500g de farine



60g de sucre en poudre



250g de beurre



1 sachet de levure



1 sachet de raisins secs



300ml de lait

Ustensiles



1 saladier



1 verre mesureur



1 batteur

3 FAIRE FONDRE le beurre



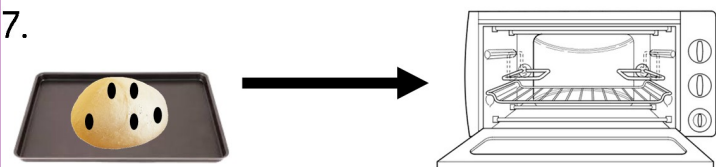
4 AJOUTER le beurre et le lait. PÉTRIR



5 METTRE la pâte sur la plaque du four.



6 METTRE au four 30 à 45 minutes thermostat



1 plaque à pâtisserie



1 cuillère en bois



1 cuillère à soupe

Etapes



1 VERSER la farine et le sucre dans le saladier.



2 MELANGER et AJOUTER la levure et les raisins secs.

