

# Pain au lait à la fleur d'oranger et aux sucre perlés au magimix

## Informations

Préparation : 15 min	Cuisson : 18 min	Durée : 33 min	Difficulté : 2/10
Ingrédients : 12	Etapas : 9	Astuces : 14	

## Ingrédients

Pour les pains perlés:

500G de farine

200G de lait

100G de beurre

20G de levure

70G de sucre semoule

2 oeufs

1 CàS de fleur d'oranger

1 sachet de sucre vanillé

1 pincée de sel Pour la garniture:

20G de lait

1 jaune d'oeuf

Perles sucrées

## Etapas

Réalisez grâce à votre robot culinaire thermomix, d'excellents pains au lait bien parfumés:

Pour les pains au lait:

Â»

Mettre le lait et la levure dans le bol du thermomix et régler 3 minutes sur 30°C à la vitesse 2.

Â»

Ajouter la farine, le sucre, le beurre mou, les oeufs, le sucre vanillé, la fleur d'oranger et le sel, puis fermer le bol.

Â»

Mixer 3 minutes sur la fonction épi.

Â»

Sortir la pâte du bol, la mettre dans un récipient de taille moyenne et laisser lever la pâte pendant 1H30.

Â»

Dégazer la pâte à l'aide de votre poing et former de petites boules et déposer les sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé.

Â»

Laisser lever vos petits pains.

Â»

Préchauffer le four sur 180°C.

Pour la garniture:

Â»

Mélanger le jaune d'oeuf avec le lait et badigeonner vos petits pains avec ce mélange.

Â»

Parsemer les perles sucrées par dessus puis enfourner 15 minutes.

# **Pain au lait à la fleur d'oranger et aux sucre perlés au magimix**

Dégustez vos pains au lait avec un bon café au petit déjeuner ou au gouter. Miam