

PETITS PAINS À LA CITROUILLE

NIVEAU
Moyen

TEMPS DE CUISSON
15 Minutes

POUR
10 Pains

Ingrédients

Pour 10 petits pains :

- 1 tasse de purée de citrouille cuite
- 2 1/2 tasses de farine avec levure de pain
- 1 pincée de sel
- 55g de beurre
- 1 d'oeuf légèrement battu
- 1/2 tasse de sucre en poudre
- 1/2 tasse de lait

Par

Source et crédits : Pasifika plates : des assiettes équilibrées aux saveurs du Pacifique – [Communauté du Pacifique](#)



LES ÉTAPES

- 1.** Battez le beurre jusqu'à ce qu'il soit mou. Ajoutez le sucre en poudre et mélangez. Ajoutez votre purée de citrouille et les œufs battus préalablement puis le lait. Ajoutez lentement votre farine, en remuant de temps en temps pour en faire une pâte molle.
- 2.** Posez votre pâte sur une planche en bois préalablement farinée. Pétrissez-la doucement. Étalez la pâte et découpez-la en petits morceaux ronds.
- 3.** Placez les rondelles de pâte sur une plaque préalablement beurrée. Faites cuire dans un four chaud à 200°C pendant 15 minutes. Régulièrement vaporisez avec un peu d'eau pendant la cuisson.