



PETITS PAINS AU CUMIN



Préparation : 15' + 15' cuisson à 190°

Matériel : 1 cuillère en bois + saladier + tamis à farine + pinceau à badigeonner

Ingrédients pour 16 petits pains :

- 100 g de fromage blanc maigre
- 4 cs lait
- 50 g de sucre
- 4 cs d'huile (de maïs de préférence)
- 1/2 sachet de sucre vanillé
- 225 g de farine
- 1 petite cc de sel
- 4 cs de graines de cumin écrasées + 1 pincée de cumin en poudre
- 75 g de raisins trempés dans de l'eau
- beurre pour la plaque de cuisson

Préparation :

- mélanger le fromage blanc, le lait, l'huile de maïs, le sucre et le sucre vanillé
- tamiser la farine, le sel et la poudre à lever
- incorporer la moitié de ces ingrédients au mélange à base de fromage blanc
- ajouter ensuite le reste de la farine, tout le cumin et les raisins, puis pétrir le tout
- préchauffer le four, fariner légèrement la table de travail et beurrer la plaque de cuisson
- former un rouleau de pâte sur la table de travail et couper 16 portions d'égale grandeur
- transformer ces portions de pâte en boules et les déposer sur la plaque de cuisson, à quelque distance les unes des autres
- glisser la plaque au milieu du four et laisser bien cuire et dorer les petits pains
- en option, vous pouvez les badigeonner avec du lait concentré