

Pain à la farine de châtaigne

Préparation : 2 minutes / Cuisson : selon votre map (environ 3 h)

Points ww : 51 propoints pour la totalité. A vous de voir combien vous faites de tranches.

La Chouquette (21 mois) a aimé.

Ingrédients :

- 300 ml d'eau tiède
- 500 g de farine spécial pain aux châtaignes
- 1,5 cc de sel
- 1 cs d'huile d'olive
- 1 cc de jus de citron
- 1 sachet de levure boulangère



1) Mettez l'eau dans la MAP, l'huile d'olive, le citron, le sel, la farine. Faites un petit creux dans la farine et versez-y la levure.

2) Réglez votre map sur le programme pain complet. A la fin du programme, sortez rapidement le pain de la machine et laissez-le refroidir sur une grille.

Bloggeuses, si vous utilisez cette recette, merci de mettre un lien ☺. Envoyez-moi une photo et je vous mettrai à l'honneur sur mon blog.

Et n'hésitez pas à laisser un petit commentaire !

Toute reproduction, de tout ou en partie, par quelque moyen ou procédé que ce soit, pour des fins autres que celles d'utilisation personnelle, est strictement interdite.