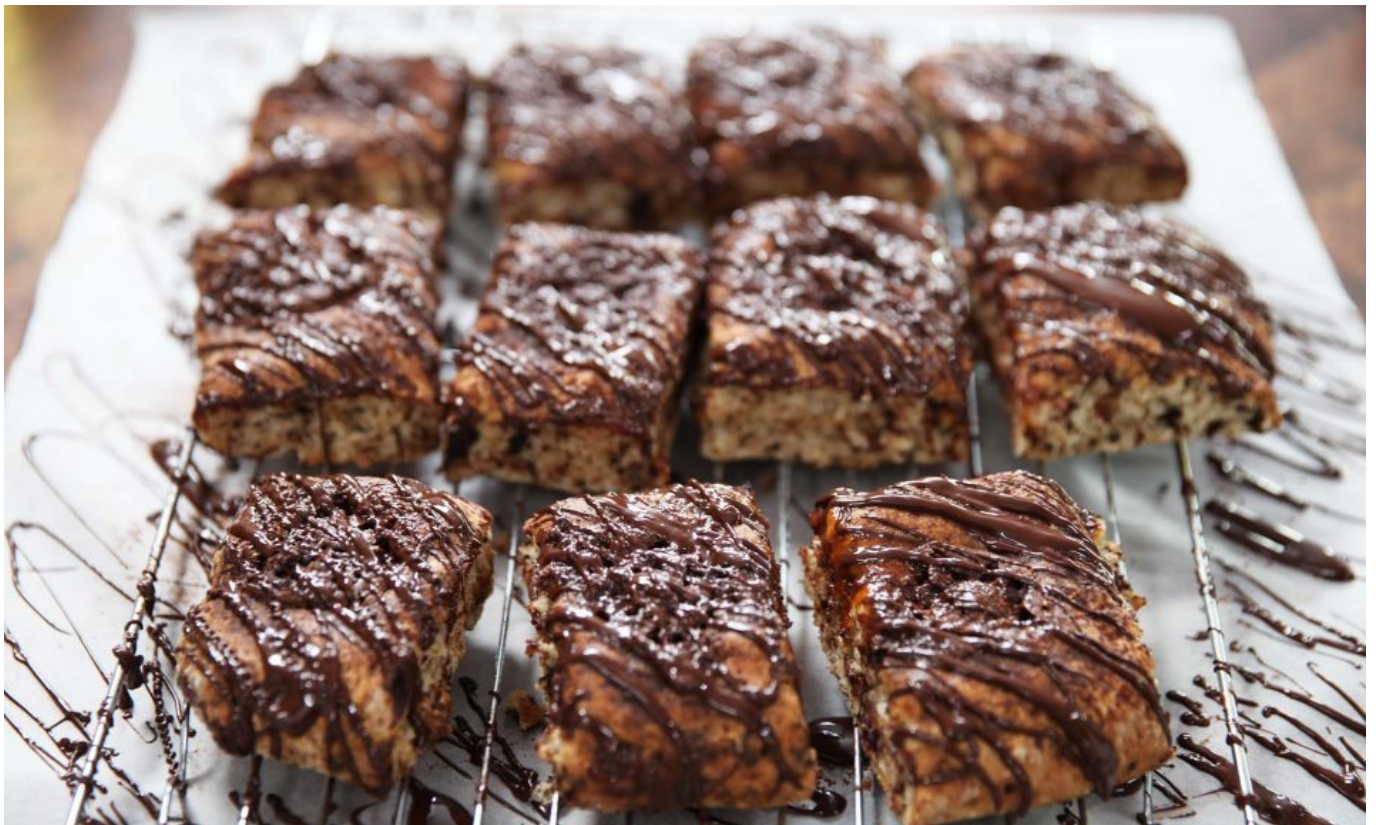


“SODA BREAD” AU CAMEL À PARTAGER



Par

Nadiya Hussain

Dans

Nadiya, recettes en famille

INGRÉDIENTS :

- 340 g de farine, + pour fleurir
- 1/2 c. à café de bicarbonate de soude
- 25 g de sucre en poudre
- 1/2 c. à café de sel
- 100 g de chocolat noir haché ou en pépites
- 290 ml de babeurre (ou 290 ml de lait entier mélangé avec 3 c. à soupe de jus de citron)
- 1 c. à soupe de pâte de vanille
- 12 bouchées au chocolat fourrées au caramel salé
- 1 c. à café de cacao
- 75 g de chocolat noir fondu


RECETTE :


Notez cette recette !

Pour 12 pièces

1. Préchauffez le four à 180°C/200°C (th.6-7).
2. Farinez une plaque de cuisson. Réservez.
3. Dans un saladier, mélangez la farine, le bicarbonate de soude, le sucre, le sel et le chocolat haché.
4. Mélangez la pâte de vanille avec le babeurre.
5. Faites un puits au centre des ingrédients secs et versez les ingrédients humides puis utilisez un couteau à palette pour rassembler la pâte.
6. Déposez la pâte obtenue au centre de la plaque de cuisson préparée. Farinez vos mains et formez une sorte de carré de 25 cm de côté.
7. À l'aide d'un couteau tranchant, coupez 12 carrés sans les détacher. Au centre de chaque carré, déposez une bouchée au chocolat fourrée au caramel salé en appuyant doucement.
8. Enfourez 30 min.
9. Une fois le pain cuit, laissez-le refroidir sur une grille pendant 10 min.
10. Saupoudrez de cacao et arrosez de chocolat noir fondu.

PRÉPARATION :

 20 minutes

 30 minutes

 Facile

+ vous pouvez préparer le babeurre vous même avec du lait (290 ml) et du jus de citron (3 c. à soupe). Laissez reposer le mélange 5 min pour qu’il épaississe. Utilisez.