

7 Répartir les ingrédients qui te font envie : raisins secs, fruits secs, pépites de chocolat... et faire de jolis petits pains.

8 Dispose les petits pains sur une plaque recouverte de papier de cuisson, et laisse-les lever au moins 1h.

9 Badigeonne les petits pains avec un peu d'eau et farine-les légèrement sur le dessus.

10 Demande à un adulte de les cuire pendant 20 minutes à 230°C . Les petits pains sont cuits lorsqu'ils ont une belle croûte dorée et qu'ils sonnent creux quand on tape en dessous.

Bon appétit !!!

