



Lanches portugaises

Par La Popotte sans chichis



Ingédients

400 g de farine
1 sachet de levure
du boulanger
130 ml de lait
1 cuil à soupe de sucre
1 cuil à soupe de sel
2 œufs
25 g de beurre
Jambon,bacon,fromage,...

Faire tiédir le lait au micro-ondes.

Ajoutez la levure boulangère.

Laissez reposer 15 min.

Dans le bol de votre robot ou dans un saladier, mettre le lait, la farine, le sucre, l'oeuf, le beurre et le sel.

Pétrir pendant 5 min jusqu'à obtenir une boule homogène.

Laisser reposer 30 min puis étaler la boule en 1 grand rectangle.

Découper 8 bandes dans ce rectangle.

Garnir un côté et replier la bande sur elle même.

Laisser reposer 30 min, badigeonner avec l'oeuf battu et enfourner 20 min à 180°C en surveillant la cuisson.