

LAZY LOAF PEPITES DE CHOCOLAT & SUCRE PERLE VERSION GÂTEAU

Pour 1 gros pain (moule de 28 x 13 cm)

Préparation : 10 min

Cuisson : 50 min environ



200 g de farine T110

150 g de farine T65

150 g de Biscuits Thé réduits en poudre (au robot ou écrasés dans un sac congélation à l'aide d'un rouleau à pâtisserie)

1 cuillère à café de sel

2 cuillères à café de bicarbonate de soude

1 cuillère à soupe de sucre blond de canne

50 cl de lait fermenté

12,5 cl d'eau tiède

125 g de Chunks (grosses pépites de chocolat noir & au lait)

sucre perlé pour le décor

Préchauffer le four à 180°C.

Mélanger les ingrédients secs ensemble dans un grand bol.

Ajouter le lait fermenté, au contenu du bol, puis l'eau progressivement de façon à obtenir une bouillie épaisse. Mélanger rapidement avec une cuillère en bois.

Ajouter les Chunks et mélanger.

Verser l'appareil dans un moule à cake de 28 x 13 cm légèrement huilé ou garni d'une feuille de papier sulfurisé, parsemer le dessus de la pâte de sucre perlé.

Faire cuire au four préchauffé pendant 50 min environ, un bâtonnet en bois doit ressortir sec et le pain doit sonner creux lorsqu'on tapote dessus.

Sortir le pain du four, le laisser refroidir 10 min dans le moule puis le démouler sur une grille jusqu'à presque complet refroidissement ... Déguster tiède pour avoir encore des pépites fondantes ou froid ... un vrai pain-gâteau !

Attention !!!

Dan-geu-reu-se-ment bon ! (o_~)