

Aux Petits Bonheurs d'Ottoki...

<http://bonheursdottoki.canalblog.com/>

Cramique allégée aux fraises

Recette PANASONIC SD 255



Dans la cuve de la PANA

1,5 cc de sel (ou 8 g)

500 g de farine T55

2 oeufs battus + du lait écrémé = 320 g

80 g de beurre à 41 % de MG ou de la margarine allégée

3 CS d'édulcorant en poudre (ou 6 g)

1,5 cc de levure déshydratée (ou 5 g) -je mets de la Bruggeman-

100 g de fraises déshydratées coupées en petits morceaux,
à mettre dans le distributeur de la machine.

La prochaine fois, je mettrai + de fraises... > 150 g je pense !

Basic Bake Raisin > 4 h.

Size M.

Crust M. (on ne peut pas mettre crust Dark)

A 3 h 13 affiché sur l'écran de la machine, le distributeur s'ouvrira et laissera tomber les morceaux de fraises dans la pâte.

A la fin du programme, sortir la cramique et la laisser refroidir sur une grille, avant de la déguster.

Source : "Pains & brioches allégés à la machine à pain"
de Rebecca Pugnale.