

## Cramique



*Pour 4 personne(s)*  
*Temps de préparation: 4 heures*

### Ingrédients:

- LEVURE	1 c à café
- FARINE À PAIN BLANC	450g
- AMÉLIORANT POUR PAIN	1 c à soupe
- SUCRE SEMOULE	50g
- SEL	1 c à café
- OEUF (S)	1
- BEURRE	60g
- LAIT	270ml
- RAISINS SECS	80g

### Recette:

Pour four à pain Panasonic SD 255

- Dans le moule, placez les ingrédients secs dans l'ordre (en couvrant bien la levure).
- Placez le moule dans le four à pain et ajoutez l'oeuf et le lait délicatement.
- Placez les raisins secs dans le réservoir prévu.
- Sélectionner "Basic" - option "Bake Raisin"
- Réglez la taille sur "M", couleur de la croûte "Light".
- Eventuellement réglez le timer pour décaler la cuisson
- Appuyez sur "Start".