

POGNE DE ROMANS

Pour 6 personnes



*350 Gr. farine blanche
160 Gr. deux oeufs+lait
1 cuillère à café de sel
7 cuillères à café de sucre
3 mini plaquette de beurre
1 sachet de levure de boulanger
30 Gr. de rhum
30 Gr. de fleur d'orange
1 zet de citron*

Au four à pain effectuez le programme 1

Durée du cycle 2h45 minutes