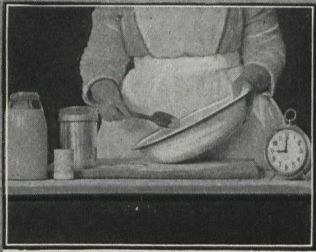
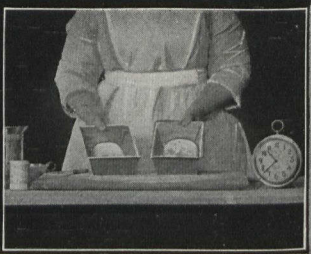


FAITES CHAUFFER DEUX PINTES DE FARINE, ET PÉTRISSEZ AVEC DEUX CHOPINES DE LIQUIDE DE LEVURE "ROYAL"

METTEZ SUR LA PLANCHE À PAIN ET PÉTRISSEZ PENDANT UNE MINUTE OU DEUX

PUIS PÉTRISSEZ DE NOUVEAU



DIVISEZ EN DEUX PAINS, ET METTEZ DANS DES MOULES GRAISSÉS

METTEZ AU FOUR ET FAITES CUIRE PENDANT UNE HEURE OU UN PEU PLUS

RETIREZ DU FOUR