

Pain de l'amitié / Gâteau Hermann

- Jour 1 :** Vous venez de recevoir une préparation dont il faudra prendre soin. Voici les instructions pour faire grandir Hermann.
- Jour 2 :** Remuez matin et soir.
- Jour 3 :** Remuez matin et soir.
- Jour 4 :** Versez 200 g de sucre. Ne pas mélanger.
- Jour 5 :** Versez 250 ml de lait. Ne pas mélanger.
- Jour 6 :** Ajoutez 250 g de farine. Ne pas mélanger.
- Jour 7 :** Mélangez avec une cuillère en bois, matin, midi et soir.
- Jour 8 :** Ajoutez 200 g de sucre, 250 ml de lait, 250 g de farine. Mélangez.
- Jour 9 :** Mélangez et partagez Hermann en 4 parties. Donnez 3 parts (avec ces instructions) et gardez une part pour faire le pain. Ajoutez à votre part : 250 g de farine, 1 sachet de levure chimique, 3 œufs, un sachet de sucre vanillé, 200 ml d'huile, des fruits (frais ou secs), éventuellement de la cannelle. Versez dans un moule et cuire 40 mn à 180°.

Bonne dégustation et bon partage !

