

# Recette pour de délicieux petits pains aux dattes et à la cannelle



## Ingrédients:

- 300 g Farine complète
- 200 g Farine bise ou blanche
- 1 ½ c. à café Sel
- 2 ½ c. à café Cannelle
- ½ cube Levure boulangère
- 3 dl Eau
- 2 c. à soupe Yogourt nature
- 10 pcs Dattes

## Préparation:

**300 g Farine complète**  
**200 g Farine bise ou blanche**  
Verser dans un bol et mélanger.

**1 ½ c. à café Sel**

**2 c. à café Cannelle**

Ajouter les deux et mélanger avec la farine.

**½ cube Levure boulangère**

**3 dl Eau**

Dissoudre la levure dans l'eau.

Mélanger la farine avec le liquide de l'intérieur vers l'extérieur.

**2 c. à soupe Yogourt nature**

Ajouter.

**10 pcs Dattes**

Enlever les noyaux, les couper en petits morceaux, et les ajouter.

Pétrir la pâte jusqu'à ce qu'elle soit lisse et malléable.

Recouvrir et laisser lever env. 1 heure au chaud.

Former la pâte en petits pains. Les déposer sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et les enfiler dans la partie inférieure du four froid.

Cuire au four à 200 degrés pendant 20 à 30 minutes selon la dimension des pains. À la fin, les petits pains doivent sonner creux lorsqu'on les tapote sur le dessous.