

Dans un saladier, mélanger la farine, le sucre, le sel et la levure de boulanger préalablement délayée dans un peu d'eau tiède.	Dans un autre saladier, verser le lait, le jaune d'œuf, le beurre fondu et mélanger.
Incorporez progressivement ce mélange au premier saladier et mélanger pour avoir une pâte bien lisse. Laisser reposer 1h30.	Diviser la pâte en petites boules (environ 14).
Façonner les pains au lait et les déposer sur une feuille de papier cuisson.	Réaliser des entailles au couteau et laisser reposer 45 minutes.
Badigeonner les pains avec du lait et saupoudrer des perles de sucre.	Faire cuire pendant 15 minutes à 180°C.

Dans un saladier, mélanger la farine, le sucre, le sel et la levure de boulanger préalablement délayée dans un peu d'eau tiède.	Dans un autre saladier, verser le lait, le jaune d'œuf, le beurre fondu et mélanger.
Incorporez progressivement ce mélange au premier saladier et mélanger pour avoir une pâte bien lisse. Laisser reposer 1h30.	Diviser la pâte en petites boules (environ 14).
Façonner les pains au lait et les déposer sur une feuille de papier cuisson.	Réaliser des entailles au couteau et laisser reposer 45 minutes.
Badigeonner les pains avec du lait et saupoudrer des perles de sucre.	Faire cuire pendant 15 minutes à 180°C.

Dans un saladier, mélanger la farine, le sucre, le sel et la levure de boulanger préalablement délayée dans un peu d'eau tiède.	Dans un autre saladier, verser le lait, le jaune d'œuf, le beurre fondu et mélanger.
Incorporez progressivement ce mélange au premier saladier et mélanger pour avoir une pâte bien lisse. Laisser reposer 1h30.	Diviser la pâte en petites boules (environ 14).
Façonner les pains au lait et les déposer sur une feuille de papier cuisson.	Réaliser des entailles au couteau et laisser reposer 45 minutes.
Badigeonner les pains avec du lait et saupoudrer des perles de sucre.	Faire cuire pendant 15 minutes à 180°C.