



THE J.M. SMUCKER Co

# Mantou

**Prep Time Cook Time Serves Difficulty**

20 mins 15 mins 8 N/A

## Ingredients

- 2 tasses (250 g) de farine tout usage Original Robin Hood®

Farine tout usage Original Robin Hood®

- 1 c. (4 g) à thé de levure
- 1 c. (13 g) à soupe de sucre
- 1/2 tasse (125 mL) d'eau tiède
- 3 c. (45 mL) à soupe de lait condensé sucré Eagle Brand®

## Directions

### Step 1:

Activer la levure Dissoudre: la levure et le sucre dans l'eau tiède. Laisser reposer 10 minutes, ou jusqu'à ce qu'une couche d'écume se forme à la surface.

### Step 2:

Pétrir la pâte: Incorporer le mélange de levure à la farine tout usage. Pétrir pendant 10 minutes, ou jusqu'à l'obtention d'une consistance lisse. Couvrir et laisser reposer pendant 1 heure, ou jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume.

### Step 3:

Façonner les pains: Enfoncer un poing dans la pâte, puis la diviser en boulettes. Façonner chaque boulette en petit pain rond et lisse.

### Step 4:

Faire cuire à la vapeur: Dans une marmite à vapeur, placer les pains sur du papier parchemin. Faire cuire à la vapeur pendant 15 minutes à feu vif.

### Step 5:

Servir: Déguster les pains chauds nature ou agrémentés de lait condensé.

## Images

