

Mini Kugelhof



Recette offerte par M.T

Ingrédients :

- 500 g de farine
- 150 g de beurre
- 100 g de sucre
- 2 ou 3 œufs selon la grosseur
- 15 cl de lait
- 1 cuil à café de sel
- 50 g de raisins secs blancs
- 50 g amandes effilées
- 1 sachet de levure de boulanger

Préparation :

Faites tiédir le lait, ajouter le sucre et le sel.

Dans la terrine, mélanger la farine et la levure de boulanger, faire une fontaine, verser les œufs entiers et la préparation précédente. Bien mélanger, ajouter le beurre ramolli, soulever la pâte à la main (ou au batteur électrique pour grosse pâte) La pâte doit se détacher du bord.

Recouvrir d'un torchon (je couvre avec un film alimentaire) et laisser gonfler 1 h.

Incorporer les raisins secs gonflés dans l'au tiède.

Beurrer un moule à Kugelhopf et garnir les cannelures d'amandes.

Verser doucement la pâte et laisser lever jusqu'au bord du moule.

Faire cuire à four moyen th 6 (180°) pendant 3/4 h.

(On peut protéger le dessus du gâteau par un papier aluminium au milieu de la cuisson.)

Le servir saupoudré de sucre glace pour le petit déjeuner, ou en guise de dessert avec une crème à la vanille, accompagné d'un bon vin d'Alsace (Gewurztraminer ou Riesling)

<http://cachou66.canalblog.com/>