

Mini Kouglopps



Préparation: 2 h00 mn

Cuisson: 20 mn

Ingrédients pour 12 mini kouglopps :

- 190 g de lait
- 15 g de levure de boulanger fraîche
- 375 g de farine
- 8 g de sel fin
- 80 g de sucre en poudre
- 1 œuf
- 110 g de beurre ramolli
- 90 g de raisins secs
- Amandes émondées
- Sucre glace

Recette:

1. Délayer la levure dans le lait tiédi (pas trop chaud, attention !).
2. Verser en respectant l'ordre dans la machine à pain: le lait et la levure délayée, l'œuf, la farine, le sel et le sucre.
3. Pétrir à la machine pendant 15 mn.
4. Ajouter le beurre et les raisins. Pétrir de nouveau pendant 15 mn. Détacher la pâte des parois et laisser lever pendant 30 mn.
5. Garnir le fond des moules (éventuellement beurrés s'ils ne sont pas en silicone) de quelques amandes émondées. Remplir de pâte au 3/4. Laisser lever dans un endroit tiède jusqu'en haut du moule.
6. Préchauffer le four à 180°C (th 6). Cuire 20 mn. Démouler sur une grille et laisser refroidir. Saupoudrer de sucre glace au moment de servir.

Chez Inoule (www.inoule.canalblog.com)

Source : www.meilleurduchef.com