

Paprikas

Cuisine d'ici et d'ailleurs

CUPBRIOCHETTES A L'ORANGE



Pour 10 cupbriochettes

Préparation : 20 mn

Repos : 2 h 30

Cuisson : 20 mn

Ingrédients :

- 250 g de farine
- 1 oeuf + 1 oeuf battu pour la décoration
- 4 cl d'huile végétale
- 50 g de sucre
- 7 cl de lait tiède
- 7 cl de jus d'orange
- Zeste d'une orange
- 1/4 cuillère à café de levure chimique
- 6 g de levure boulangère fraîche
- 1 sachet de sucre vanillé
- Sel

Préparation :

Dans un saladier, tamisez la farine le sel, la vanille, le zeste d'orange, la levure chimique et le sucre. Creusez une fontaine. Placez-y l'oeuf, la levure boulangère fraîche que vous avez délayée avec une cuillère à soupe de lait tiède, l'huile, le jus d'orange et le lait. Amalgamez tout les ingrédients puis battez la pâte à la main jusqu'à ce qu'elle soit lisse et moelleuse (au moins 10 mn). Vous allez trouver que la pâte est assez molle et qui colle un peu, c'est normal.



Couvrez-la avec un torchon et laissez-la gonfler 1h30 à l'abri des courants d'air. Lorsqu'elle a doublé de volume, pétrissez-la à nouveau pendant 3 min, mouillez un peu les mains avec de l'eau et confectionnez 10 petites boules de la même épaisseur que vous disposez dans des caissettes. Laissez Reposer pendant 1h. Préchauffer le four à 180°. A l'aide d'un pinceau badigeonnez les briochettes de l'oeuf battu et saupoudrez d'un autre zeste d'orange. Mettez au four et laissez cuire pendant 20 mn. www.paprikas.fr