



Chinois aux pralines roses

Ingrédients :

400 grammes de farine
1 dl de lait
100 grammes de beurre ramolli
2 oeufs (gros)
40 grammes de sucre
1 c. à café de sel
1 sachet de levure boulangère

Pour la garniture

crème pâtissière (faite avec 2,5 dl de lait)
80 grammes de pralines roses concassées

Préparation :

Mettre le lait, les 2 œufs, la levure et le beurre dans la cuve de la MAP, recouvrir avec la farine, puis ajouter le sucre et le sel, lancer le programme pâte
Après la levée de la pâte, couper 1/5ème du pâton et l'étaler sur fond d'un moule garni de papier sulfurisé
Abaisser le reste de pâte en un rectangle
Etaler la crème pâtissière froide et parsemer les pralines roses concassées
Rouler la pâte (côté le plus long) pour former un boudin, couper en 8-9 tronçons (en fonction du moule choisi)
Disposer les morceaux sur le fond du moule en les espaçant un peu
Laisser lever une seconde fois 1 heure
Cuire dans le four préchauffé à 180 degrés 35 minutes

