

10 mars 2008

Cramiques aux cranberries et à la noix de coco



(pour 8)

*350 g de farine
1 paquet de levure du boulanger sèche
100 g de sucre perlé
2 cs de sucre en poudre
80 g de beurre fondu
15 cl de lait écrémé
1 tasse de cranberries congelées
2 poignées de noix de coco en poudre sucrée
1 blanc d'œuf*

Saupoudrez les cranberries de 2 cs de sucre en poudre.
Dans un grand saladier, tamisez la farine. Ajoutez la levure puis le lait tiédi.
Incorporez bien à la main et travaillez la pâte pendant 5 minutes, jusqu'à ce qu'elle soit lisse et souple. Ajoutez alors les cranberries et la noix de coco et le sucre perlé.
Couvrez avec un film et placez au réfrigérateur toute la nuit.

Le lendemain, divisez la pâte en 8 boules égales. Placez-les sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et laissez gonfler pendant une heure. Préchauffez le four à 220 °C. Badigeonnez de blanc d'œuf, saupoudrez de sucre perlé et faites cuire 15 à 20 minutes.

Source : recette adaptée de Buzz et compagnie
<http://buzzetcompagnie.canalblog.com/archives/2008/02/28/8126910.html>