

## BUCHTY

### Ingrédients

450g de farine

5g de sel

70g de sucre en poudre

50g de beurre

120ml de lait

1 sachet de levure de boulanger déshydratée

3 oeufs

40g de beurre fondu

### Préparation

Placer les ingrédients dans la machine à pain dans l'ordre suivant: fouetter les oeufs en omelette, les ajouter au 12ml de lait et les placer au fond de la cuve. Ajouter le sucre et le sel, le beurre. Recouvrir de la farine et terminer par la levure.

Lancer le programme PATE SEULE.

A la fin du programme, sortir la pâte et former des petites boules que l'on range dans un moule.

Badigeonner le dessus des boules de beurre fondu. Laisser lever environ 1h, jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume.

Préchauffer le four th.180°C. Badigeonner de lait la Buchty et cuire 20/25 minutes environ. Démouler, laisser refroidir et saupoudrer de sucre glace.



*Les Délices d'Hélène*