



Croissants fourrés

Ingrédients :

400 gr de farine

15 gr de levure de boulanger ou 1 c à café de levure Saf

40 gr de sucre

2 dl de lait tiède 1 pincée de sel

40 gr de beurre liquide tiède ou 40 gr d'huile d'olive

Dans un saladier ou dans votre machine à pain mettre tous les ingrédients et pétrir.
Programme pâte pour les machines à pain.

Laisser lever 1 h 1h 30

Pendant ce temps préparer une farce aux noisettes avec :

100 gr de noisettes moulues

60 gr de sucre

60 gr de raisins secs

1/2 zeste de citron 1/2 à 1 dl de crème ou de lait

Mélanger dans un plat tous les ingrédients. La farce doit être humide. Abaisser la pâte à 3 mm. d'épaisseur. Diviser en triangles, étendre la farce et rouler pour former des croissants. Déposer sur une plaque garnie d'un papier cuisson, couvrir et laisser lever encore 30 à 60 mn.

Cuire à four moyen environ 20 à 30 mn. Dans le four préchauffé à 180°C

<http://manature2.canalblog.com/>