

Couronne des rois

Ingredients
100g de lait
2 oeufs
400g de farine
65g de sucre
50g de beurre mou
1/2cuillère à café de sel
1sachet de levure boulangère
du de sucre en grains
des fruits onfits
+1 oeuf pour la dorure

Étape de la recette

Dans le bol mettre le lait et le sachet de levure 1 minute/37C/vitesse 1

Verser la farine, le sucre, les oeufs et le sel 5 minutes/mode ptrin

Ajouter le beurre mou en morceaux 5 minutes/mode ptrin

Laisser doubler de volume, le temps est alatoire

Quand la pte a doubl de volume, former une boule, faire un trou au centre d'une dizaine de centimtre de faon obtenir une forme de couronne

Laisser de nouveau presque doubler de volume

Prchauffer le four 180C

Battre un oeuf et l'aide d'un pinceau badigeonner toute la couronne, puis parsemer de fruits confits en ds et de sucre en grains

Enfourner environ 35 minutes

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr