

Couronne des rois

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

Étape de la recette

Dans un rcipient mettre la farine, le sel, le sucre, la levure (sans que la levure ne touche ni le sucre ni le sel), le lait tide et les oeufs.

Ptrir jusqu' le mlange soit homogne.

Ajouter le beurre mou en morceaux et ptrir longuement, plus on ptrit mieux c'est pour avoir une belle mie

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 façon 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 cofits 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