

Kouglof

Ingredients
100g de raisins secs
75g d'eau
25g de rhum
100g de lait
10g de levure boulangère sèche
300g de farine
70g de sucre
1/2cuillère à café de sel
2 oeufs
90g de beurre mou

Étape de la recette

Faire chauffer ensemble l'eau et le rhum, l'bullition mettre sur feu moyen et laisser 2 minutes

Verser sur les raisins secs et laisser tremper 2h

Dans le bol mettre le lait et la levure 2 minutes/37C/vitesse 1

Ajouter la farine, le sucre, le sel et les oeufs 10 minutes/mode ptrin

Au bout d'une minutes mettre le beurre en morceaux

Laisser la pte dans le bol avec le couvercle jusqu' ce qu'elle double de volume

Egoutter les raisins secs en enlevant un maximum d'humidit (tamponner un peu l'aide d'un sopalin)

Ajouter les raisins secs dans le bol 30s/sens inverse vitesse 1

Verser la pte dans le moule et laisser gonfler

Prchauffer le four 170C

Enfourner 40 minutes

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