

LA RECETTE DU KOUGELHOPF



Ingrédients:

- 500g de farine
- 25g de levure fraîche
- 3 oeufs
- 150g de beurre
- 80g de sucre
- 1 cuillère à café de sel
- 20cl de lait
- 100g de raisins trempés dans du rhum
- Amandes entières
- Sucre glace

Préparation:

Mélanger la levure émiettée avec la farine.

Ajouter le lait, les oeufs, le sucre et le sel. Pétrir pendant 10 mn.

Couvrir d'un linge et laisser reposer pendant 1 heure.

Préchauffer votre four à 180°C.

Rabaisser la pâte, puis ajouter le beurre ramolli. Bien mélanger.

Introduire les raisins à la préparation.

Beurrer votre moule à kougelhopf. Puis placer une amande dans chaque cannelure.

Versez-y votre préparation.

Laisser reposer jusqu'à ce que la pâte atteigne le niveau du bord de votre moule.

Placer au four 50 min à 180°C.

Une fois cuit saupoudrer de sucre glace dès la sortie du four.