

Petites Couronnes de Pâques

6 pièces



difficile

_____ jusqu'à 40 Min.



Ingrédients:

Pour la pâte:

175 ml de lait
75 g beurre
450 g de farine
1 sachet Levure de Dr. Oetker
75 g de sucre
1 sachet Sucre Vanille Bourbon
de Dr. Oetker
zeste de citron
1 pincée de sel
150 ml de crème fraîche

Pour badigeonner:

1 jaune d'oeuf
1 c. à s. lait
perles de sucre
amandes effilées

- 1 Chauffez le lait et le beurre dans une petite casserole.
- 2 Tamisez la farine et la levure dans un bol. Ajoutez les ingrédients restants et le mélange lait chaud-beurre et pétrissez brièvement dans un robot (crochet pétrisseur) au niveau le plus bas, puis au niveau le plus élevé environ 4 min. jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.
- 3 Recouvrez la pâte et laissez-la lever dans un endroit chaud 30 min. Pétrissez la pâte brièvement et laissez à nouveau lever 30 min. Préchauffez le four. Recouvrez la plaque de papier cuisson.

Four électrique: 180 °C

Four à chaleur tournante: 160 °C

- 4 Pétrissez la pâte brièvement sur un plan de travail légèrement fariné. Roulez-la en un tube et coupez en 12 pâtons égaux. Façonnez chaque pâton en un boudin de 30cm, tressez deux boudins l'un autour de l'autre, puis fermez pour poser la couronne sur la plaque. Faites la même chose avec les 10 autres boudins de pâte.



Dr. Oetker n.v

- 5 Fouettez le jaune d'oeuf avec du lait et badigeonnez les couronnes. Saupoudrez de perles de sucre ou d'amandes effilées. Laissez reposer pendant 10 min avant de les enfourner.

Temps de cuisson: 20 Minutes

