

PETITS SAINT-NICOLA



Temps de préparation: 2h 20mn - Temps de cuisson: 20mn - Nombre de portions: 6

Ingrédients:

- 300g Lait
- 80g Beurre
- 20g Levure boulangère
- 40g Sucre
- 1 sachet Sucre vanillé
- 550g Farine
- 1cc Sel
- 1 Jaune d'oeuf
- 12 Pépites de chocolat ou raisin sec

Préparation:

- Mettre 300g lait, 80g beurre, 20g levure boulangère 40g sucre et 1 sachet de sucre vanillé dans le bol mélanger 3 min / 37° / vitesse 2.
- Ajouter 550g farine, 1cc sel puis pétrir 3 minutes
- Placer la pâte dans un bol beurré. Laisser reposer la pâte 1h pour quelle double de volume
- Couper la pâte en 6 petites boules, puis former les petits Saint Nicola. Les laisser reposer 20 minutes sur la plaque de cuisson
- Les badigeonner avec un jaune d'oeuf placer des pépites de chocolat ou raisin sec pour faire les yeux des Petits Saint-Nicola.
- Placer au four 20 minutes à 180°