BOULE DE BERLIN

Temps de préparation: 10mn - Temps de cuisson: 2h - Nombre de portions: 15

Ingrédients:

- 500g Farine
- 125g Lait
- 100g Beurre en morceaux
- 30g Sucre
- 1cc Sucre vanillé
- 30g Levure fraîche
- 2 Oeufs
- 1 Jaune d'oeuf
- 1cc Sel
- Pour remplir une casserole Huile à friture
- 300g Confiture

Préparation:

- Ajouter 500g de farine, 125g lait, 100g de beurre, 30g de sucre, 1cc sucre vanillé, 30g de levure, 2 œufs, 1 jaune d'oeuf et 1cc sel dans le bol à mélanger et pétrir pendant 4 min./pétrir.
- Façonnez la pâte en boule, placez-la dans un bol et laissez-la recouverte dans un endroit chaud pendant 30 minutes. Rincez le bol pendant ce temps.

- Pétrir la pâte et la laisser lever encore 30 minutes.

- Abaisser la pâte à l'aide d'un rouleau pâtisserie (environ 7 mm d'épaisseur) Puis à l'aide d'un verre formez des ronds et laissez lever à nouveau pendant 30 minutes.

Faire chauffer l'huile dans une grande casserole sur la cuisinière, placer délicatement les boules dans l'huile chaude l'un après l'autre et cuire 2 à 3 minutes de chaque côté. Placez les boules sur une grille métallique recouverte de papier absorbant et laissez-le refroidir.

- Placer la confiture dans une poche à douille avec un petit bec perforé (Ø 5 mm) ou dans un pulvérisateur à pâtisserie avec un long bec fin, presser délicatement environ 2 cm de profondeur dans le Berliner et remplir les boules avec un peu de confiture.
Saupoudrer avec du sucre glace

Démonstratrice Thermomix Veronica Aliquo 079 361 74 46 thermo.aliquo@gmail.com