



BOULES DE BERLIN, AU FOUR À LA PURÉE DE POMMES

POUR 12 PIÈCES

| | |
|----------|------------------------------------|
| 500 g | de farine |
| 4 c. s. | de sucre |
| 1 c. c. | de sel |
| 1 sachet | de levure sèche (d'env. 7 g) |
| 50 g | de beurre |
| 1 | œuf |
| 2,5 dl | de lait |
| 50 g | de beurre |
| 250 g | de purée de pommes |
| 4 c. s. | de sucre |
| 1 c. c. | de cannelle |

VOICI COMMENT FAIRE

- Pâte:** mélanger farine, sucre et sel dans un grand bol. Incorporer la levure sèche. Couper le beurre en morceaux, battre l'œuf, ajouter les deux avec le lait, mélanger, pétrir en pâte molle et lisse. Laisser doubler de volume env. 1½ h à couvert à température ambiante.
 - Façonnage:** diviser la pâte en 12 portions égales, façonner des boules, les déposer en les espaçant sur une plaque chemisée de papier cuisson. Laisser lever encore env. 30 min à couvert à température ambiante. Préchauffer le four à 200° C.
 - Cuisson:** env. 15 min dans la moitié inférieure du four. Retirer, laisser tiédir un peu les boules sur une grille. Faire fondre le beurre dans une petite casserole, en badigeonner les boules tièdes.
 - Garnissage:** mettre la purée de pommes dans une poche à douille lisse (Ø env. 5 mm). Enfoncer le manche d'une cuillère à café jusqu'aux ⅓ de la boule, élargir l'ouverture à env. 5 mm par un mouvement de va-et-vient. Dresser la purée de pommes dans les boules. Mélanger le sucre et la cannelle, y passer les boules de Berlin.
- Suggestion:** bien meilleur tout frais, encore tiède.

En collaboration avec

Betty Bossi

Mise en place et préparation:
env. 30 min

Levage: env. 2 h

Cuisson au four: env. 15 min

Valeur nutritionnelle: pièce:

289 kcal / lip 9 g / glu 45 g / pro 6 g

Liste de courses

Ces ingrédients sont disponibles
dans votre Coop Pronto.

