



Desserts

Boules de Berlin

Pour 8 personnes.

Ingrédients

500 grammes de farine
7 grammes de levure
30 grammes de sucre
1 sachet de sucre vanillé
2 œufs
1 jaune d'œuf
100 grammes de beurre (fondu)
1 1/4 décilitres de lait (tiède)
confiture
pudding à la vanille
sucre en poudre

Méthode de préparation

Mélangez la levure à la farine. Ajoutez le sucre, le sucre vanillé, 2 œufs entiers, 1 jaune d'œuf, le beurre et le lait. Mélangez brièvement avec les batteurs à pâte sur la vitesse la plus basse puis environ 5 minutes à la plus haute vitesse jusqu'à une pâte homogène.

Couvrez le bol à mélange avec un film alimentaire et mettez-le dans un endroit chaud (sans courant d'air) de telle sorte que la pâte puisse doubler de volume. Battez ensuite la pâte brièvement, roulez-la sur une surface de travail farinée et répartissez-la en 8 parts égales.

Faites chaque boule à la main. Déposez les boules sur une plaque de cuisson avec du papier sulfurisé, avec un essuie de cuisine sec par-dessus. Elles doivent lever jusqu'à la taille d'un petit pain. Passez-les ensuite à la friture une demi-minute de chaque côté à 175°. Faites-les égoutter, coupez-les en deux et fourrez de confiture ou de pudding. Avant de servir saupoudrez-les de sucre en poudre.

