

Boules de Berlin au four

Mise en place et préparation: env. 30 min

Levage: env. 2¼ h

Cuisson au four: env. 20 min

200 g de farine pour tresse ou de farine
blanche

¼ de c. c. de sel

3 c. s. de sucre

½ cube de levure (env. 20 g), émiettée

30 g de beurre, en morceaux, mou

1¼ dl de lait, tiède

20 g de beurre, fondu

3 c. s. de gelée de groseilles rouges
sucre glace pour le décor

1. Mélanger dans un grand bol la farine et tous les ingrédients, levure comprise. Ajouter le beurre et le lait, mélanger, pétrir en une pâte molle. Laisser doubler de volume env. 1½ h à couvert à température ambiante.

2. Façonner la pâte en 8 boules de taille égale, aplatir un peu, répartir dans les cavités de la plaque de cuisson, laisser lever encore env. 45 minutes. Badigeonner la pâte de beurre fondu.

3. **Cuisson:** env. 20 min au milieu du four préchauffé à 180°C. Retirer les boules de Berlin, laisser tiédir un peu.

4. Percer les boules de Berlin à l'aide d'une paille. Mettre la gelée dans un poche, découper une pointe avec des ciseaux, fourrer les boules de Berlin en exerçant une légère pression, poudrer de sucre glace.

Pièce: 190 kcal, lip 7 g, glu 28 g, pro 4 g

