

Bienvenue chez Christummm

<http://www.christummm.canalblog.com/>

~~ Le kougelhopf sucré de Fidji ~~



20 grs de levure de boulanger

280 grs de lait

1 oeuf

175 grs de beurre

500 grs de farine

75 grs de sucre

8 grs de sel

50 grs de raisins

amandes

Programme pâte en map ou au **thermomix**, voir même à la main pour les plus courageux !

Après la première levée, travailler rapidement la pâte

Puis la travailler rapidement et la répartir dans le moule beurré et garni d'amandes.

Laisser lever jusqu'au bord du moule

Cuisson four préchauffé à 180° pendant env 45 min
