



Mon crâquelin aux airelles (pour 6 petits ou 1 gros crâquelin)

- * Levure de boulanger : 1 cube
- * Farine : 320g
- * Beurre : 125g
- * sucre fin : 15g
- * Lait : 15cl
- * sel : 2 pincées
- * Jaunes d'oeufs : 2
- * Sucre perlé : 150g
- * airelles : 1 tasse à café



La préparation :

- * Tamiser la farine et y réaliser une fontaine.
- * Délayer la levure dans le lait tiède et verser l'ensemble dans la fontaine avec les 3 jaunes d'oeufs.
- * Placer le sel et le sucre sur el bord de la fontaine. Mettre en marche le KitchenAid doté du crochet, et verser petit à petit le beurre fondu. (vitesse 2 pendant 7 minutes)
- * Travailler la pâte jusqu'à ce qu'elle soit lisse et souple.
- * Diviser en 6 petites boules si vous souhaitez faire comme moi une formule "petits crâquelins". A l'origine, le crâquelin est en grand format soit toute la pâte de la recette.

*Mélanger les airelles et le sucre perlé à chaque boule de pâte. A l'aide d'un pinceau , recouvrir les boules de blanc d'oeuf (oui oui du blanc pas du jaune)

*Mettre au four chaud à 220° pendant 15-20 min.