

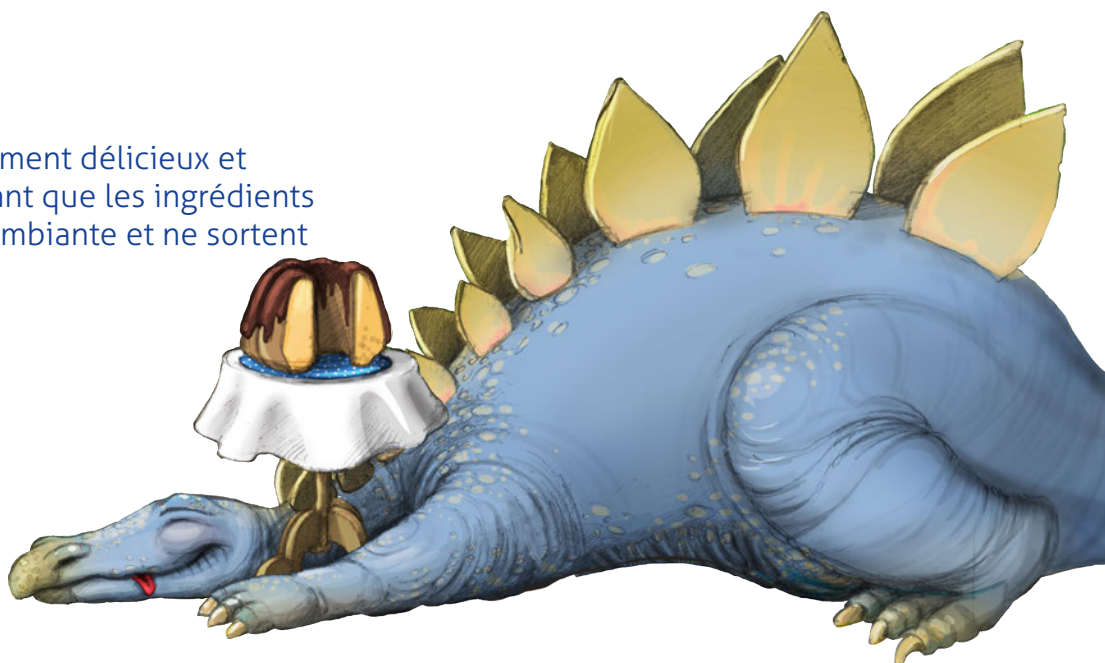
KOUGLOF DINOSAURIEN



Ingrédients pour 1 kouglof :

- ▶ ½ paquet de levure fraîche
- ▶ 100 ml de lait
- ▶ 400 g de farine
- ▶ 50 g de sucre
- ▶ 75 g de beurre
- ▶ 2 œufs
- ▶ 1 cuillère à café de sel
- ▶ Sucre glace
- ▶ Raisins secs (si tu aimes)
- ▶ Film alimentaire
- ▶ Moule à kouglof

Pour qu'un kouglof soit vraiment délicieux et moelleux, il est très important que les ingrédients soient tous à température ambiante et ne sortent pas directement du frigo.



- 1 Première chose à faire : émietter la levure dans un bol. Ajouter 2 cuillers à soupe de lait tiède et 2 cuillers à soupe de farine. Bien mélanger le tout pour former une pâte. Couvrir cette pâte avec un film alimentaire et la déposer dans un endroit chaud. Faire lever la pâte pendant au moins 30 minutes – pour que la levure la fasse lever doucement. Le plus simple est de contrôler le résultat au bout de 30 minutes. Si la pâte n'a pas assez levé, tu peux la laisser lever un peu plus.
- 2 Verser le reste de la farine dans un saladier et faire un petit puits au milieu. Saupoudrer le sucre et le sel autour du puits. Veille à bien les répartir uniformément.
- 3 Dépose maintenant la pâte levée dans le puits que tu as formé dans la farine. Ajoute le reste du lait, le beurre et les 2 œufs.
- 4 Demande à tes parents de pétrir le tout avec un mixeur muni de crochets de pétrissage. Il faut pétrir pendant quelques minutes pour obtenir une pâte lisse. En attendant, étale un peu de farine sur le plan de travail de la cuisine ou sur la table pour que la pâte ne colle pas.
- 5 Tu aimes les raisins secs ? Alors tu peux les ajouter à la pâte. Ensuite, forme une boule à la main avec la pâte. Fais un trou au milieu avec les doigts.
- 6 Prends ensuite le moule à kouglof et graisse-le avec du beurre mou. De cette manière, une fois cuite la pâte se détachera facilement du moule et ne restera pas collée. Dépose la pâte dans le moule. Pas besoin de la compresser, car elle va encore lever dans le four.



- 7** Demande à tes parents de préchauffer le four à 170° C avec la chaleur du haut et du bas. Dès que le four a atteint cette température, demande à tes parents de poser le kouglof sur la grille située au milieu.
- 8** Ton kouglof sera prêt au bout de 45 minutes. Demande à tes parents de le sortir du four. Le mieux est de laisser refroidir un peu le gâteau. Ensuite, tu peux le démouler. Pour cela, retourne le moule pour faire sortir le gâteau. Fais attention de ne pas le faire tomber ni de le casser.
Il ne manque plus que le sucre glace. Saupoudre le kouglof de sucre glace, et c'est terminé !

ET, POUR FINIR :

Ton kouglof est maintenant terminé. Déguste-le, et veille à ce qu'aucun des dinos de Madame Freudenreich ne se serve au passage !

