

# Kougelhopf

---

- 500 g farine
- $\frac{1}{4}$  l de lait
- 125 g de beurre
- 1 oeuf
- 1 pincée de sel
- 1 paquet de levure
- 100 g de sucre
- raisins secs
- amandes

[Ingrédients pour un petit moule]

# Préparation

---

Faire fondre à feu doux le beurre en cube dans le lait.

Réhydrater les raisins secs dans un verre de l'eau. Puis la levure boulangerie si besoin (quatre cuillères/sachet → voir paquet).

Mélanger sucre, farine, pincée de sel, oeuf, levure. Incorporer le lait et le beurre.

Attention ne doit pas être chaud!

Battre 10 minutes la pâte jusqu'à ce qu'elle ne colle plus. Si au bout de 10 minutes elle colle encore, enjouter un peu de farine.

Ajouter les raisins (égoutés). Mettre délicatement la pâte dans le moule.

**Cuire 45 minutes à 165° C.**

Le dimanche directement à la sortie du four!