

Viens chez moi, J'habite dans ta cuisine !

## CHINOIS AUX NOISETTES

### Ingrédients :

à réaliser en MAP ou à la main:

- \* 500g de farine
- \* 2 oeufs entiers
- \* 90g de sucre
- \* 1 sachet de levure boulangerie
- \* 2 pincées de sel fin
- \* 175g de lait tiède
- \* 120g de beurre



### Préparation :

Versez les ingrédients dans la cuve de la MAP en commençant par les liquides et en terminant par la farine et la levure.

Lancez la MAP programme pâte pour pétrir et lever sans effort.

Pendant ce temps préparez la garniture aux noisettes, pour cela il nous faut sous la main:

- \* 70g de noisettes concassées finement

# Viens chez moi, J'habite dans ta cuisine !

\* 70g de sucre roux

\* 4 càs d'eau ( facultatif )

\* 2 càs de beurre ou de margarine

Dans un saladier battre au fouet électrique le beurre en dès avec les noisettes et le sucre, vous devez obtenir une pâte homogène.

Rajoutez si besoin un peu d'eau pour la détendre.

Dégazez la pâte, étalez-la en un rectangle, le garnir de pâte à la noisette, roulez-le en boudin assez serré que vous allez continuer de rouler pour l'allonger.

A l'aide d'un couteau fariné, coupez des rondelles de 8 à 10cm que vous allez disposez dans un moule à manqué beurré.

Ce n'est pas grave si les rondelles ne se touchent pas entre elles, elles vont gonfler pendant le levage et la cuisson.

Couvrez d'un torchon et laissez reposer 30 à 45mn.

Badigeonnez de lait sucré avant d'enfourner pour 30 à 40 mn environ.