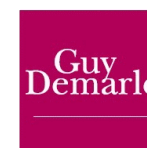


Ciambella mascarpone & miel

Temps de préparation : 5 min
Temps de cuisson : 30 min

Recette pour votre
Cook'in



INGRÉDIENTS

La pâte

- 3 œufs entiers
- 250 g de sucre en poudre
- 250 g de mascarpone
- 300 g de farine T55
- 1 sachet(s) de levure chimique
- 10 g de sucre vanillé maison
- 20 g d'eau de fleur d'oranger
- 20 g de miel d'oranger

Dressage et cuisson

- du sucre glace

LA PÂTE

Préchauffer le four à 180°C. Placer les empreintes Kouglofs sur la plaque alu perforée. Placer le fouet sur les lames. Dans le bol, verser les œufs puis le sucre. Fouetter 3 minutes - vitesse 5. Ajouter le mascarpone et mélanger 30 secondes - vitesse 3. Ajouter la farine, la levure, le sucre vanillé, l'eau de fleur d'oranger et le miel, mélanger 1 minute - vitesse 3. Mélanger à nouveau 1 minute - vitesse 5.

DRESSAGE ET CUISSON

Répartir la pâte dans les empreintes Kouglofs. Cuire 30 minutes à 180°C. Laisser refroidir complètement avant de démouler. Saupoudrer de sucre glace.

Accessoire(s)	Ingrédient(s)				TURBO/PETRIN
	Œufs, sucre	3 min		5	
	Mascarpone	30 sec		5	
	Farine, levure, sucre vanillé, fleur d'oranger, miel	1 min		3	
		1 min		5	

Ma touche perso :

Autour de ma table <http://www.autourdematable.com/>

Pour vos commandes sur le site GOURMANDISES, utilisez ce code : BEA05248 (0=zéro)