

ENSAIMADAS FOURRÉS À LA FRANGIPANE



Par

Les motards poilus

Dans

**Les motards poilus,
cooking trip en
méditerranée**

INGRÉDIENTS :

- 500 g de farine
- 150 g de sucre en poudre
- 7 g de levure boulangère
- 200 ml de lait chaud
- 2 œufs battus
- POUR LA FRANGIPANE
- 100 g de sucre en poudre
- 100 g de beurre ramolli
- 100 g d'amandes en poudre
- Quelques gouttes d'extrait d'amande
- Quelques gouttes d'eau de fleur d'oranger (facultatif)

PRÉPARATION :



Facile

RECETTE :

1. Réalisez la pâte : dans la cuve d'un robot culinaire, mélangez la farine, le sucre et la levure.
2. Faites tiédir le lait et fouettez les œufs dedans. Incorporez ce mélange progressivement à la farine jusqu'à obtenir une pâte lisse et collante. Travaillez la pâte avec le crochet pétrisseur jusqu'à ce qu'elle ne soit plus collante mais souple et lisse. Transférez-la dans un saladier huilé. Couvrez d'un linge humide et laissez pousser 1 heure ou 2 dans un endroit chaud.
3. Pour la garniture à la frangipane : battez le sucre et le beurre jusqu'à ce qu'à obtention d'un mélange mousseux et aérien. Ajoutez les amandes, l'extrait d'amande et l'eau de fleur d'oranger, le cas échéant.
4. Déposez la pâte sur un plan de travail fariné et découpez-la en 16 pâtons. Conservez les pâtons dans le plat recouvert d'un torchon humide jusqu'à ce que vous les façonnerez.
5. Prenez un pâton et faites une boule. Étalez la boule en disque de la taille d'une petite assiette de 15 à 20 cm de diamètre puis étalez la frangipane en laissant 1 cm de libre sur les côtés. Roulez le disque sur lui-même pour former un boudin que vous enroulerez sur lui-même façon coquille d'escargot. Déposez sur une plaque de cuisson. Répétez le processus pour chaque boule de pâte.
6. Disposez les ensaimadas sur 2 plaques à pâtisserie et couvrez d'un torchon humide et laissez pousser encore 1 heure jusqu'à ce que la taille ait doublé.
7. Préchauffez le four à 180°C (th.6).
8. Enfournez 12 minutes environ jusqu'à ce que les ensaimadas soient légèrement dorés et bien cuits.
9. Laissez refroidir puis saupoudrez de sucre glace avant de déguster.

