

Chinois à la noix de coco

Ingrédients

400 gr de farine

1 sachet de levure spécial brioche Demarle avec sel incorporé
+ ou -200 ml de lait de coco de mon partenaire **Ayam**

1 oeuf

70 gr de beurre mou

pâte à tartiner à la noix de coco de mon partenaire **Ayam**

sucré perlé cadeau de mon amie **Assia**

Dans le bol du kitchenaid mélanger la farine, la levure

Ajouter l'oeuf battu avec le lait

Pétrir vitesse 1 pendant 4 mn puis quelques minutes vitesse 2

Ajouter le beurre

Continuer de pétrir vitesse 2 pendant 5 mn

Former une boule et laisser reposer environ 30 mn

Dégazer la pâte et l'étaler en un rectangle

Mettre de la pâte à tartiner sur toute la surface en laissant un peu de place tout autour

Rouler en un boudin et couper des tronçons

Déposer les tronçons dans un moule à manquer

Laisser lever une vingtaine de minutes

Badigeonner toute la surface du chinois avec un jaune d'oeuf délayé avec un peu de lait

Parsemer de sucre perlé

Cuire four chaud 180° environ 30 mn

