

Merveilles de Raymonde

0

Par Cathy B.

Gourmet expert

Conseillère Guy Demarle

Préparation :	2 h
Repos :	01 h
Cuisson :	41 min
Coût :	1
Difficulté :	1
Nombre de personnes :	8

[signaler un problème](#)

INGRÉDIENTS

Pour la pâte à merveilles

100 g de lait entier 100 g de beurre doux 50 g de sucre en poudre 2 pincée(s) de sel 1 zeste de citron (bio)
500 g de farine de gruau T45 1 sachet(s) de levure chimique (15 g) 4 oeufs moyens

Pour le façonnage et la cuisson

de l'huile (pour étaler) de l'huile de friture (pépin de raisins ou tournesol) du sucre glace

PRÉPARATION

Accessoires	Durées	°C	Vitesse	Turbo ou pétrissage
-------------	--------	----	---------	---------------------

POUR LA PÂTE À MERVEILLES

Dans le lait, tiédir le lait et le beurre doux, 1 minute – 40°C – vitesse 2.	1 min	40 °C	2	
Ajouter le sucre, les pincées de sel, le zeste de citron, la farine, la levure et les oeufs. Mélanger 40 secondes – vitesse 4.	40 sec		4	
Pétrir 40 secondes - fonction Pétrissage.	40 sec			Pétrissage
Sortir la pâte du bol (main huilée) et laisser reposer 1 h00 dans un cul de poule huilé et couvert.			0	

POUR LE FAÇONNAGE ET LA CUISSON

Sur la Roul'pat, diviser la pâte en 4 au racloir. Étaler une des boules de pâte au rouleau à pâtisserie (rondelles de 4 mm). A l'aide du découpoir ovale 11,5 cm, détailler les merveilles (ou des rectangles à l'aide d'une roulette à pâte). Faire ensuite une entaille au centre de chaque ovale de pâte. Faire de même avec les 3 pâtons restant.			0	
Cuire les merveilles dans l'huile de friture de chaque côté (environ 2 minutes). Poser sur un torchon ou papier absorbant. Saupoudrer ensuite de sucre glace pendant qu'elles sont encore tièdes. Bonne dégustation.			0	