

STOLLEN DE NOËL

Ingrédients:

- 200 g de raisins secs
- 70 ml de rhum
- 100 ml de lait
- 500 g de farine de blé
- 1 sachet de levure
- 50 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 pincée de sel
- 2 œufs
- 175 g de margarine
- 75 g d'orangeat
- 75 g de citronat
- 100 g d'amandes moulues



Préparation

1. Verser le rhum sur les raisins secs dans un petit bol et laisser macérer pendant la nuit.
2. Le lendemain, réchauffer le lait.
3. Verser la farine et la levure dans un saladier.
4. Ajouter le lait, le sucre, le sucre vanillé, le sel, les œufs et la margarine et mélanger le tout jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse.
5. Couvrir la pâte et la laisser lever dans un endroit chaud jusqu'à ce qu'elle augmente visiblement de volume.
6. Sur un plan de travail légèrement fariné, incorporer rapidement à la pâte l'orangeat, le citronat, les amandes et les raisins secs macérés.
7. Recouvrir la pâte et la laisser lever à nouveau dans un endroit chaud jusqu'à ce qu'elle augmente visiblement de volume.
8. Graisser le moule à four.
9. Y placer la pâte.

Faire cuire 3 minutes à température maximale, puis 40 minutes à basse température.