

Beigli

Farine

Beurre

Sucre en poudre

Œufs

Levure de boulanger

Sel, Lait

400g

200g

80g

3 jaunes + 1 pour dorer

environ 20g ou un sachet de briochin



Pâte

Mélanger les poudres (farine, sucre, sel),

Creuser un puits au centre, y diluer la levure dans du lait tiède.

Laisser lever quelques instants.

Malaxer avec le beurre mou.

Ajouter les jaunes d'œufs et du lait

Pour obtenir une pâte assez ferme.

Laisser lever une 1ère fois.

Diviser en 4 miches.

Laisser reposer 1/2 heure.

Abaissier chaque miche et étaler la farce.

Rouler et Laisser lever une heure.

Badigeonner de jaune d'œuf.

Cuire à 180°C environ.

Farces

Faire bouillir 2 dl de lait et 250g de sucre.

Ajouter 300g de noix moulues OU 300g de pavots moulus.

Mélanger avec 1 pomme râpée, 1 zeste de citron râpé,

Des raisins secs (150 à 200g), de la cannelle en poudre.