

## RECETTE DU KOUGLOF

100 grs de raisins secs, 20 gr de levure de boulanger, 500 grs de farine, 10 grs de sel, 60 grs de sucre, 1/4 de litre de lait, 3 œufs, 250 grs de beurre et des amandes entières.

Faire gonfler les raisins la veille dans un peu de rhum

Mélanger farine, œufs, lait, sucre, sel et levure mise à gonfler un peu avant dans un peu d'eau tiède.

Bien pétrir et incorporer le beurre par petits morceaux. Travailler la pâte pour qu'elle soit lisse et homogène, couvrir et laisser doubler de volume.

Beurrer le moule spécial et mettre les amandes au fond.

Mélanger les raisins égouttés à la pâte, mettre dans le moule et faire mousser à nouveau.

Cuire ensuite à four moyen, 180° pendant 40 mn.

Démouler et saupoudrer de sucre glace.

Prévoir 2 moules pour la quantité de pâte.

Merci Denise ou son mari .....