

Boules de Berlin

Nombre de personnes: 10

Temps de préparation: 3 heures

Ingrédients:

- FARINE	280 g
- LEVURE	11 g déshydratée (1 sachet)
- SUCRE SEMOULE	50 g
- LAIT	80 ml tiède
- BEURRE	60 g
- OEUF(S)	2
- SEL	1/2 c à café
- SUCRE IMPALPABLE	

Pour le crème pâtissière :

- PUDDING VANILLE (POUDRE)	1 sachet
- LAIT	75 cl
- SUCRE SEMOULE	50 g



Recette:

- Placez tous les ingrédients pour les boules de Berlin dans le robot et faites tourner la pâte. Ajoutez un peu de farine si nécessaire.
- Travaillez-la un peu puis formez une grosse boule et laissez-la lever pendant 2 heures à couvert.
- Pendant ce temps, préparez la crème pâtissière et laissez-la refroidir dans le frigo avec un film plastique sur le dessus pour éviter la formation d'une peau.
- Lorsque la pâte est levée, étalez-la au rouleau, formez des cercles avec un emporte-pièce et laissez encore lever pendant 20 minutes.
- Préchauffez la friteuse à 180°C.
- Faites cuire les boules de pâte dans l'huile chaude jusqu'à ce qu'elles soient rousses.
- Réservez-les sur du papier absorbant.
- Coupez-les en deux et farcissez-les de crème pâtissière avec une poche à douille.
- Saupoudrez-les de sucre impalpable.