

Chinois pomme-spéculoos



Mettre dans la cuve de la MAP:

- 175 g de lait
- 1 oeuf
- 30 g de sucre
- 1 cs de sucre vanillé maison (ou 1 sachet)
- 1 grosse pincée de sel
- 100 g de beurre mou
- 350 g de farine pour pain brioché
- 1 1/2 cc de levure sèche de boulanger

Lancer le programme "pâte".

A la fin du programme, sortir le pâton de la cuve et l'étaler sur le plan de travail fariné en forme de rectangle (environ 50x30 cm).

Faire ramollir votre pot de **pâte à spéculoos** au micro-ondes et en répartir **4-5 grosses cs** sur la pâte.

Peler et couper **1 grosse pomme en petits dés** et les répartir dessus également.

Rouler la pâte en boudin (côté le plus long) puis détailler celui-ci en 9-10 tronçons que vous placez debout dans un moule à manqué.

Laisser lever 1h dans un endroit tiède.

Badigeonner de lait et enfourner à four froid (chaleur tournante, sinon préchauffer le four), pendant 20 min à 180° .

A la sortie du four, laisser refroidir sur une grille.



<http://quandnadcuisine.over-blog.com/>