

PANNETTONE (thermomix)



Ingrédients:

- 150 g de raisins secs
- 50 g de rhum
- 500 g de farine
- 175 g de sucre
- 10 g de bicarbonate de soude
- 1 sachet de levure chimique
- 4 œufs
- 150 g de lait
- de l'extrait de vanille
- 100 g de beurre
- 20 g de pignons
- 20 g d'oranges confites
- quelques amandes

Préparation :

- préchauffer le four à 180°
- mettre les raisins secs dans un ramequin avec le rhum pour les faire gonfler
- dans le bol, mettre la farine, le sucre, le bicarbonate, la levure et mixer 30 secondes à vitesse 4
- à l'arrêt de la minuterie, ajouter le lait, l'extrait de vanille, le rhum, les œufs et le beurre ramolli et programmer 2 minutes fonction épi, deux fois
- puis ajouter les raisins secs, les pignons et les oranges confites et mélanger 20 secondes à vitesse 4
- placer le moule sur la plaque perforée et disposer les amandes dans le fond du moule à brioche
- ensuite verser la pâte et faire cuire 50 minutes
- laisser refroidir avant de démouler

Vous pouvez retrouver la recette de base dans le livre

" Les moules silicone " Tupperware

THERMOMINOUX 2012

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