

Ciambella mascarpone et miel

41

Par Cathy B.

Gourmet expert

Conseillère Guy Demarle

Préparation :	5 min
Cuisson :	30 min
Coût :	1
Difficulté :	1
Nombre de personnes :	12

[signaler un problème](#)

INGREDIENTS




La pâte

3 oeufs entiers 250 g de sucre en poudre 250 g de mascarpone 300 g de farine T55 1 sachet(s) de levure chimique 10 g de sucre vanillé maison
20 g d'eau de fleur d'oranger 20 g de miel d'oranger

Dressage et cuisson

du sucre glace

PRÉPARATION

	Accessoires	Durées	°C	Vitesse	Turbo ou pétrissage
LA PÂTE					
Préchauffer le four à 180°C. Placer les empreintes Kouglofs ou le moule Brioche sur la plaque alu perforée.				0	
Placer le fouet sur les lames. Dans le bol, verser les œufs puis le sucre. Fouetter 3 minutes - vitesse 5.		3 min		5	
Ajouter le mascarpone et mélanger 35 secondes - vitesse 3.		35 sec		3	
Ajouter la farine, la levure, le sucre vanillé, l'eau de fleur d'oranger et le miel, mélanger 30 secondes - vitesse 5.		30 sec		5	
DRESSAGE ET CUISSON					
Répartir la pâte dans les empreintes Kouglofs ou le moule Brioche. Cuire 30 minutes à 180°C pour les moules individuels et 50 minutes pour le moule Brioche Flexipat (selon four).				0	
Laisser refroidir complètement avant de démouler. Saupoudrer de sucre glace.				0	