

Coquille

Préparation : 15 min
Repos : 1 heure 45 min
Cuisson : 15 min
Quantité : 2 grosses ou 5 petites

Ingédients

- 300 g de farine
- 8 g de levure instantanée
- 25 g de fécule de maïs
- 30 g de sucre
- 15 cl de lait (végétal!)
- 75 g de margarine (végétale!)
- 100 g de pépites de chocolat

Préparation

Mélanger la farine, la levure, la fécule et le sucre.
Ajouter le lait petit à petit.
Ajouter la margarine coupée en dés.
Pétrir pendant 10 min.
Former une boule.
Couvrir et laisser reposer pendant 1 heure.
Ajouter les pépites de chocolat.
Prendre 2/3 de pâte.
Former un ovale.
Prendre le reste de pâte.
Former deux petites boules.
Assembler les deux boules de chaque côté de l'ovale.
Mettre la coquille sur une plaque allant au four recouverte de papier cuisson.
Couvrir et laisser reposer pendant 45 min.
Préchauffer le four à 180°C.
Badigeonner de lait.
Faire cuire pendant 15 min.

Catégorie : Viennoiseries et Pâtes levées

Samedi 30 novembre 2019

mimmydou.fr