



**HAPPY EASTER !**



**AN EASTER RECIPE**

## **Hot Cross Buns**

### **Pour la pâte : (12 brioches)**

1 sachet de levure de boulanger déshydratée

450 g de farine

50 g de sucre

150 g de raisins

50 g de beurre

35 ml de lait

1 œuf

un peu de sel

optionnel : 2 c. à café d'épices au choix (ici : cannelle, gingembre, cardamome, anis vert)

Pour le sirop de sucre : 50g de sucre et 25ml d'eau

Pour les croix : 60g de sucre glace et 1cuillère à soupe d'eau

Bien mélanger la farine, la levure, le sucre et les épices, le sel.

Ajouter les raisins, le lait chaud, le beurre fondu et l'œuf.

Pétrir pendant 5 mn pour obtenir une belle boule de pâte bien homogène. Ne pas hésiter à fariner.

Laisser reposer à couvert pendant 1 h\*\*. La pâte doit doubler de volume.

Diviser en 12 portions et former des boules de taille égale. Disposer sur la plaque du four, couvrir et laisser lever pendant 45 mn.

Préchauffer le four à 220 °C.

Laissez cuire entre 25 et 30 minutes.

Badigeonnez les hot cross buns à la sortie du four avec le sirop de sucre (50g de sucre et 25ml d'eau)

Laisser refroidir puis faire des croix avec le glaçage composé de 75g de sucre glace et 1cuillère à soupe d'eau

À déguster tièdes au sortir du four ou toastés et tartinés de beurre