



Tortell de Reis - Gâteau des Rois

Ingrédients :

500 g de farine

20 g de levure de boulanger.

3 œufs

100 g de beurre

3/4 d'un verre de lait

6 cuillères à soupe de sucre

1 cuillère à soupe de fleur d'oranger

Grains de sucre et fruits confits (cerises, melon, orange)

Amandes effilées

2 fèves

Préparation :

Mettez le lait, le beurre et le sucre à chauffer dans une casserole.

Pendant ce temps, délayez la levure dans l'eau de fleur d'oranger.

Dans un grand saladier, mettez la farine et la levure, que vous disposerez en forme de puits.

Ajoutez ensuite dans ce puits le mélange sucre, lait, beurre et les œufs.

Travaillez bien la pâte.

Déposez le saladier près d'une source de chaleur pendant au moins 3 heures pour faire gonfler la pâte.

Façonnez la couronne, incorporez vos 2 fèves et laissez à nouveau lever au moins une heure.

Ensuite, dorez la brioche avec un jaune d'œuf ou au lait, puis parsemez-la de grains de sucre, d'amandes effilées et de fruits confits en petits cubes.

Enfournez-la à four chaud à 190°C durant 20 min.

Il ne vous reste plus qu'à déguster et découvrir qui sera le roi ou la reine de la fête !

Bon Profit !

