

# Le stollen aux fruits confits

Pour 8 personnes • Préparation : 2 heures • Cuisson : 30 minutes

## Ingrédients

-  400 g de farine
-  2 x 75 g de beurre fondu
-  50 g de raisins secs
-  50 g de fruits confits
-  50 g de sucre
-  du sucre glace
-  2 sachets de levure de boulanger
-  4 jaunes d'œufs
-  1/2 verre de jus d'orange
-  15 cl de lait tiède
-  1 cuillerée à café de mélange d'épices à pain d'épice
-  1 cuillerée à café de cannelle
-  1 pincée de sel



LE PÈRE NOËL  
VA SE RÉGALER !



**1** Mélange les fruits confits, les raisins secs et le jus d'orange dans un bol. Fais chauffer le bol 2 minutes au four à micro-ondes et égoutte les fruits confits.



**2** Mélange la levure et le lait dans un autre bol. Dans un saladier, verse la farine, le sucre, les épices, la cannelle, le sel, les jaunes d'œufs et 75 g de beurre.



**3** Verse le lait et remue. Ajoute les fruits confits. Quand tout est bien mélangé, couvre le saladier avec un torchon et laisse reposer 45 minutes.



**4** Mélange la pâte avec une spatule pour la faire dégonfler. Retire-la du saladier et pétris-la avec de la farine. Allume le four à 150 °C (thermostat 5).



**5** Donne une forme de pain à la pâte et pose-la sur une plaque couverte de papier cuisson. Recouvre avec le torchon et laisse gonfler 30 minutes.



**6** Retire le torchon et mets 30 minutes au four. Badigeonne avec le reste de beurre, puis recouvre d'une couche de sucre glace... Un délice à partager !