

## Réaliser son craquelin maison

### Ingrédients:

Jaune d'œuf	2 Pièces
Eau	200 ml.
Levure sèche	20 g.
Matière grasse (pas de beurre)	90 g.
Sucre fin (P3)	50 g.
Sel	6 g.
Farine Cougnou	450 g.
Blanc d'œuf	
Selon le goût (à ajouter à la fin du pétrissage)	
Sucre Perlé	120 g.
Raisins secs	160 g.

Cela donnera:

**Un craquelin 800 g. ou deux cougnous de 400 g.**

*Note: avant de commencer, tous les ingrédients doivent être à température ambiante.*

- Faire une fontaine avec la farine et y verser l'eau au centre avec le sucre et suivi de la levure sèche.
- Ajoutez le sel sur le pourtour de la fontaine.
- Pétrissez le tout en incorporant la matière grasse ramollie (mais pas fondue) et ajuster la quantité de farine « Cougnou »
- Couvrez et laissez lever de 30 à 45 minutes. (la pâte doit doubler de volume).
- Aplatissez-la en y incorporant le sucre perlé et/ou les raisins secs. (NE PAS rajouter de farine)
- Formez le craquelin, placez-le dans le moule préalablement et laissez lever de nouveau de 30 à 60 minutes
- Enfourez dans le four préchauffé à 180 ° pendant 15 à 45 minutes selon la grosseur du craquelin (enfoncez une pointe de couteau au centre, elle doit ressortir sèche)