

# KOULITCH

## Panettone de Pâques russe



### Ingrédients

350g farine  
10 de levure fraîche de boulanger  
170 gr de lait tiède  
2 ou 3 œufs  
100 g sucre  
125 g beurre  
40 g raisins blonds  
30 gr de rhum  
1 Cac arôme vanille  
40 g amandes hachées  
40 g fruits confits

La veille faire tremper les raisins dans le rhum

Mettre les blancs avec le sucre programmer 5 mn 3.5 à 20 sec de la fin ajouter les jaunes, à la sonnerie, retirer le fouet, ajouter la levure et mélanger 10 sec vit 3

Ajouter tous les autres ingrédients et programmer 3.30 mn de pétrin, pendant ce temps chemiser un moule de 18 cm de diamètre avec du papier sulfurisé

à 45 sec de la fin verser les fruits confits, amandes et raisins par le trou du couvercle

Mettre dans le moule et laisser la pâte doubler de volume

Préchauffer le four th6 180° chaleur statique

Enfourner pour 60 mn laisser refroidir

Préparer le glaçage recouvrir le gâteau, décorer avec les fruits confits

**Joyeuses fêtes de Pâques confinées**