Le stollen aux fruits confits

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



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. 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. 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.



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).



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.



@ 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!