Pimp ton Monkey Bread avec les chocolats Lindt!

DESSERTS – NOËL – RECETTES

NOMBRE DE PORTION : 6-8

TEMPS DE PRÉPARATION :

TEMPS DE CUISSON :

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: MOYEN

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

Pour la pâte

- 1 1/4 tasse de babeurre tempéré
- 1/4 tasse de sucre
- 3 tasses de farine
- 2 c. thé de levure instantanée
- 1/2 c. thé de sel
- 6 c. soupe de beurre non salé fondu
- 40 chocolat Lindt en boule

Pour la garniture

- 1/2 tasse de beurre non salé fondu
- 3/4 tasse de cassonade
- 3/4 tasse de sucre
- 1 1/2 c. thé de cannelle

Préparation

1. Dans un bol mélanger le babeurre et le sucre. Réserver.
2. Mélanger la farine, la levure et le sel à la cuillère de bois ou au batteur avec le crochet à pétrir.
3. Ajouter le mélange de babeurre et mélanger vigoureusement jusqu’à ce que la pâte commence à se former.

4. Incorporer le beurre graduellement et pétrir la pâte pendant 5 minutes au batteur sur socle ou à la main sur une surface enfarinée.
5. La pâte sera collante et c’est normal.
6. Mettre dans un bol légèrement huilé et couvrir d’un linge humide et laisser reposer dans un endroit tiède et humide pendant 1 heure.
7. Préparer le mélange à garniture composé de la cassonade, du sucre et de la cannelle dans un bol. Faites fondre votre beurre dans un autre bol. Réserver.
8. Beurrer généreusement un moule Bundt.
9. Séparer la pâte en 40 morceaux de différentes grosseurs.
10. Enrouler chacun des chocolats dans la pâte.
11. Tremper les boules de pâte dans le beurre et les rouler dans le mélange à la cannelle.
12. Déposer les boules de façon aléatoire dans le moule Bundt.
13. Mélanger le reste du mélange à la cannelle et du beurre fondue et le couler sur les boules de pâte.
14. Laisser reposer 45 minutes dans le moule recouvert de pellicule plastique dans un endroit tiède et humide.
15. Retirer la pellicule et faire cuire pendant 40 minutes sur la grille du centre à 350 degrés.