



# KOUGLOF OVO



## PRÉPARATION KOUGLOF OVO

### INGRÉDIENTS

250 g	de beurre
250g	de sucre
1 sachet	de sucre vanillé
4	oeufs
4cs	de lait
4cs	de crème entière
300g	de farine
2cc	de levure chimique
1 pincée	de sel
150g	de CRUNCHY CREAM
un peu	de sucre glace

### PRÉPARATION

1. Beurrer et fariner le moule puis réserver au frais.
2. Laisser ramollir le beurre à température ambiante dans un bol.  
Ajouter le sucre et le sucre vanillé et mélanger jusqu'à ce que ceux-ci soient dissouts.
3. Ajouter les oeufs un à un et bien mélanger.  
Incorporer le lait et la crème.
4. Incorporer la farine, la levure chimique et le sel au mélange. Diviser la pâte en deux.
5. Mélanger le CRUNCHY CREAM avec une moitié de la pâte.  
Verser les deux pâtes alternativement dans le moule préparé. A l'aide d'une fourchette, faire des spirales dans la pâte pour qu'elle devienne marbrée.
6. Cuisson: environ 60 minutes sur la rainure inférieure du four préchauffé à 190 degrés. Retirer du four et laisser légèrement refroidir. Retourner le kouglof sur une grille et le laisser complètement refroidir.  
Saupoudrer de sucre glace.