

## Knappfens à la confiture

Préparation : 1 h, 6 à 8 h d'avance. Cuisson: 4 à 6 minutes par fournée.

Pour 32 gâteaux environ : 500 g de farine, 150 g de beurre, 3 œufs, 12 g de sel, 25 g de sucre, 15 g de levure de boulanger, 400 g de confitures : fraises, abricots, quetsches, 1/2 verre de lait, sucre glace.

Dans une terrine, délayer la levure dans un demi-verre de lait tiède avec 75 g de farine. En faire une boule mollette, couvrir d'un torchon, laisser lever jusqu'à ce que des bulles d'air apparaissent.

Dans le reste de la farine tamisée creusée en puits, mettre les œufs, le sel, le sucre. Incorporer tous les éléments.

Lorsque la pâte est lisse ajouter le levain, puis le beurre pétri pour qu'il ait la même consistance que la pâte.

La laisser reposer à température douce et doubler de volume.

La replier deux ou trois fois sur elle-même pour la vider de son air et la ramener à son volume primitif. La remettre en boule, la conserver au frais 6 à 8 heures dans un sac en matière plastique.

Au moment de l'emploi, pétrir à nouveau la pâte, la partager en deux, rouler les moitiés en boudins de 4 cm de diamètre, diviser chacun en seize morceaux; les modeler en disques avec les doigts. Mettre au frais pour raffermir (1 heure).

Faire réduire la confiture en pâte, sur le feu.

La laisser refroidir, en mettre une cuillerée à café sur chaque disque, l'enfermer dans la pâte, modeler en boule entre les paumes. Les mettre dans un endroit tiède pour qu'elles doublent de volume.

Cuire à la friture chaude non fumante. Servir tiède, saupoudré de sucre glace.



Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.