



## **Placek**

### Ingrédients

Pour la pâte

180 gr de farine

40 gr de vergeoise blonde

1 jaune d'oeuf

70 ml de lait

50 gr de beurre

1 cas de lait en poudre

1/2 cc de sel

10 g de levure fraîche (ou 1 cc de levure déshydratée)

Pour le crumble:

150 gr de farine

30 gr de vergeoise 50 g de sucre

30 gr de noisette en poudre

90 gr de beurre demi sel

2 à 3 cs d'eau si besoin

Garniture

Nutella

Confiture

Fruits .....

### *Préparation de la pâte*

Mettre tous les ingrédients dans la MAP dans l'ordre préconisé

Lancer le programme "pâte levée"

A la fin du programme étaler comme une pâte dans un moule à tarte ou un moule à manque pas trop grand

Recouvrir avec la garniture de son choix

### *Préparation de la pâte à crumble*

Mélanger les ingrédients secs et ajouter le beurre mou en mélangeant avec une fourchette pour sabler la pâte si besoin ajouter un peu d'eau

Parsemer par dessus la pâte à crumble

Couvrir d'un linge et laisser gonfler 30 à 40 minutes

Cuire à 180° 30 minutes