

Panettone

500 gr de farine
175 gr de sucre
10 gr de bicarbonate de soude (soit 2 cuillerées à café)
1 sachet de levure chimique
4 œufs entiers
150 ml de lait
1 cuillerée à café de vanille
50 ml de rhum
100 gr de beurre ramolli
150 gr de raisins secs
25 cerneaux de noix + 12 pour la déco
Sucre glace



Préchauffer le four à 180°C, sans la grille. Faire gonfler les raisins dans le rhum. Dans le **Bol basique 3.5L**, mélanger la farine, le sucre, le bicarbonate et la levure. Faire un puits au centre, verser les œufs cassés à part, le lait, la vanille et le beurre ramolli. Mêler à l'aide du **Fouet plat métallique**, jusqu'à l'obtention d'une préparation homogène. Ajouter ensuite les raisins avec le rhum ainsi que les cerneaux de noix préalablement hachés grossièrement au **Turbo Tup**. Mélanger bien le tout jusqu'à obtention d'une pâte bien homogène. Disposer les cerneaux de noix réservés dans le fond du **Moule à Brioche en silicone**. Le placer sur la grille froide du four et verser doucement la pâte dessus. Enfourner pour 40 minutes.

Laisser refroidir quelques minutes avant de démouler. Pour servir, saupoudrer de sucre glace. Ce gâteau est meilleur rassis, il se conserve très bien.