



## Le Streuselkueche



Retrouvez toutes nos infos sur <https://federationseniorsmoselle.fr/>

### **Ingrédients**

#### **Pâte levée :**

300 g de farine  
1 œuf  
100 g de beurre  
25 g de sucre  
15 g de levure de boulanger  
1 verre de lait

#### **Streusel :**

100 g de sucre  
100 g de beurre  
100 g de farine  
1 cuillère à café de cannelle  
en poudre

Pour la pâte :

Faites gonfler la levure dans un peu de lait tiède.

Mélangez les autres ingrédients, pétrissez puis incorporez la levure

Obtenez une pâte bien consistante qu'on rompra plusieurs fois

Étalez la pâte en une abaisse de 3 cm d'épaisseur environ et disposez-la sur une tourtière

Dorez la surface à l'œuf et couvrez-la de streusel préparé comme suit :

Pour le streusel :

Faites fondre le beurre, ajoutez la farine et mélangez.

Incorporez le sucre et la cannelle.





## Le Streuselkueche



Malaxez bien le tout.

Après refroidissement, émiettez cette pâte un peu irrégulièrement sur la pâte levée.

Laissez reposer et lever le gâteau environ 1 heure.

Cuire à feu moyen 30 mn

Saupoudrez de sucre glace

