

# Recette Traditionnelle du Pan Dulce (Conchas)

---

## Ingrédients pour la pâte

- 500g de farine de blé (type 45 ou 55)
- 100g de sucre en poudre
- 100g de beurre ramolli
- 2 œufs entiers
- 10g de levure boulangère sèche
- 120ml de lait tiède
- 1 pincée de sel
- 1 c.à.c d'extrait de vanille

## Ingrédients pour la garniture sucrée (croûte)

- 100g de farine
- 100g de sucre glace
- 100g de beurre à température ambiante
- 1 c.à.s de cacao en poudre (optionnel pour la version chocolat)

## Étapes de préparation

- Mélangez le lait tiède avec la levure et laissez reposer 10 minutes.
- Dans un grand saladier, mélangez la farine, le sucre et le sel. Ajoutez les œufs, le beurre et le mélange de levure.
- Pétrissez la pâte pendant 10 minutes jusqu'à ce qu'elle soit lisse et élastique.
- Couvrez et laissez lever dans un endroit chaud pendant 1h30 ou jusqu'à ce qu'elle double de volume.
- Pendant ce temps, préparez la garniture en mélangeant la farine, le sucre glace et le beurre jusqu'à obtenir une pâte homogène.
- Dégazez la pâte, formez des boules égales et disposez-les sur une plaque de cuisson.
- Étalez des disques de garniture sucrée et placez-les sur chaque boule de pâte.
- Utilisez un couteau ou un emporte-pièce pour dessiner des motifs de coquille sur la garniture.
- Laissez reposer 30 minutes supplémentaires.

## Cuisson et service

- Préchauffez votre four à 180°C (thermostat 6).
- Enfourez pendant 15 à 20 minutes jusqu'à ce que le dessous soit légèrement doré.
- Laissez refroidir sur une grille avant de servir.
- À déguster idéalement avec un chocolat chaud ou un café.