

# BERAWECKA

## Ingrédients :

- 100 gr de dattes
- 100 gr de figues
- 100 gr de pruneaux
- 100 gr d'abricots
- 100 gr de raisin
- 100 gr d'amandes et noisettes hachées grossièrement
- 50 gr d'un mélange de fruits confits
- 200 gr de pâte à brioche
- 10 cl de Kirch
- 1 c à c de quatre épices
- 3 c à c de cannelle
- 1 c à c de cardamome

\*\*Je n'ai pas rajouté de sucre, comme les fruits sont hyper sucrés et dans ma pâte à brioche il y en aussi.

Tu coupes tous les fruits en lamelles très fines. Tu déposes les fruits dans un saladier avec les amandes et noisettes hachées, les fruits confits, et le Kirch. Tu mélanges le tout et tu laisses reposer 2 à 3 h. Après le temps de macération tu rajoutes les épices et tu malaxes. Ensuite tu rajoutes la pâte de brioche coupée en morceaux et tu malaxes, les fruits vont se coller entre eux grâce à la pâte. Formes des pains allongés avec tes mains humides. Déposes les pains sur une plaque couverte d'un papier sulfurisé et fais cuire une heure dans un four à 150°.

- ◆ **Quand les BERAWECKA sont froid, je les enroule d'un film alimentaire et hop ! Je les laisse sécher jusqu'à Noël.**