# [Buns aux groseilles](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette/321564/1402630579/buns_aux_groseilles.shtml) de Blandine

# http://icu.linter.fr/750/333495/1354761152/buns-aux-groseilles.jpg

|  |
| --- |
|  |
|

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|

|  |
| --- |
| **Préparation :** 20 mn - **Cuisson :** 20 mn - **Repos :** 80 mn  |

**Pour 6 personnes :** Pour 6 buns : 225 g de farine 5 g de levure sèche de boulanger  1 pincée de sel 25 g de sucre roux  1 cuillère à café d'eau de fleur d'oranger  10 cl de lait tiède  1 oeuf25 g de beurre 75 g de [groseilles](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/139/groseille.shtml) égrappées |   |  |

 |
|  Préparation  |
|

|  |  |
| --- | --- |
| Buns aux groseilles |  1     Mélanger dans un saladier la farine, le sucre et le sel. Faire un puits au centre du saladier et verser le lait avec la levure délayée, l'oeuf battu, l'eau de fleur d'oranger et le beurre fondu. Mélanger jusqu'à obtenir une boule, ajouter les [groseilles](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/139/groseille.shtml). Pétrir la pâte pendant 10 minutes et ensuite la laisser reposer à température ambiante pendant 45 minutes.  |
| Buns aux groseilles |  2     Former 6 petites boules et les poser sur une plaque de cuisson. Laisser reposer à nouveau pendant 35 minutes. Préchauffer le four à 180°C. Enfourner la plaque de cuisson et laisser cuire 15 à 20 minutes, jusqu'à ce que se forme une croûte légèrement dorée. Servir tiède. |

 |