



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Brioches aux pépites de chocolat .



Ingrédients pour 2 petites brioches :

- 90 ml de lait
- 30 g de beurre
- 1 gros œuf
- ½ c.à.c de sel
- 35 g de sucre en poudre
- 210 g de farine
- 1 c.à.c de levure de boulanger
- Pépites de chocolat

- Verser dans cet ordre tous les ingrédients dans un saladier
- Pétrir la pâte à l'aide des malaxeurs du robot ménager
- Étaler autant que possible la pâte sur le plan de travail fariné
- Dans un petit ramequin placer une feuille de papier sulfurisée puis la pâte
- Déposer les ramequins au four th. 1 à 30°C pendant environ 45 minutes
- Les brioches vont doubler de volume et bien se répartir dans le moule
- Sortir les brioches du four, préchauffer votre four à 180°C.
- Faire cuire 20 minutes à 180°C th. 6 jusqu'à ce que les brioches dorent légèrement

Déclinaison : Cette recette est celle des Donuts au four, il faut réaliser cette recette dans une machine à pain et lancer le programme "Pâte" sans quoi, sans M.A.P. c'est beaucoup plus difficile d'obtenir une pâte solide. Pour faire le donut : Découper des cerdes avec un grand verre et faire un trou au milieu avec un vide pomme. Faire cuire les donuts, 8 minutes et les laisser refroidir. Les napper de chocolat fondu et de vermicelles au chocolat.

