

Petites brioches légères



Pain et viennoiseries

Facile

Pour : 30 personnes

Préparation : 2 h

Repos : 2 h

Cuisson : 25 mn

Inutile de vous dire que l'on ne résiste pas à la tentation devant ces petites brioches légères !

Ingrédients

- 500 g de farine - tamisée
- 0,5 cc de sel fin
- 0,5 verre d'eau - tiède
- 10 g de levure fraîche
- 100 ml de lait
- 100 ml d'eau
- 4 jaunes d'oeufs - à température ambiante
- 4 cs de sucre
- 100 g de beurre - fondu
- 1 sachet de sucre vanillé
- pépites de chocolat - ou raisins secs

Préparation

- 1 Mettez le sel au fond du saladier avec la farine, le sucre et le sucre vanillé. Ajoutez les jaunes d'oeufs et mélangez.
- 2 Incorporez alors le beurre fondu et le lait. Mélangez et terminez par la levure délayée avec l'eau, en malaxant bien le tout pour aérer la pâte. Vous avez alors le choix d'ajouter des pépites de chocolat ou des raisins à votre pâte.
- 3 Posez ensuite un torchon humide sur le saladier et laissez pousser 2 heures au chaud.
- 4 Au bout de ce temps, rabattez la pâte en appuyant bien pour faire éclater les bulles d'air. Laissez pousser une seconde fois.
- 5 Beurrez et farinez vos moules. Versez-y votre pâte et dorez au lait ou à l'oeuf vos petites brioches.
- 6 Enfourez 30 minutes à 180°C (th.6) selon le four.

Proposé par



nadou

D'autres recettes que vous trouverez sur

ou un seul clic sur ><http://nadou.blogduvillage.com>

CUISINETTE

en allant dans mes recettes

les articles vous attendent

merçi de vos visites et bonne cuisine à tous

Consulter son profil et ses recettes

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

