

Briochettes

Ingredients
4 oeufs
30g de sucre
1pincée de sel
1sachet de levure boulangère
250g de farine
125g de beurre mou
150g de sucre en grains

Étape de la recette

- Pour 10 briochettes -

Dans le bol mettre la farine, les oeufs, le sel, le sucre et la levure (sans contact avec le sel ou le sucre) 1min/mode ptrin

Ajouter le beurre mou 5min/mode ptrin

Mettre la pte dans un saladier que l'on filme et laisser doubler de volume. (la pte est collante c'est normal)

Faonner 10boules en vous farinant les mains pour faciliter le travail,les disposer sur une silpat ou du papier fouret laisser gonfler.

A l'aide d'un pinceau, badigeonner les boules de lait et parsemer de sucre en grains.

Prchauffer le four 180C et enfourner pendant 30 minutes lorsque les boules ont bien gonfles

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr