



Briochettes

Ingredients

4 oeufs
30g de sucre
1 pincée de sel
1 sachet 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 pétrin

Ajouter le beurre mou 5min/mode pétrin

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

Façonner 10 boules en vous farinant les mains pour faciliter le travail, les disposer sur une silpat ou du papier à four et laisser gonfler.

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

Préchauffer le four à 180°C et enfourner pendant 30 minutes lorsque les boules ont bien gonflées