



Briochettes Doowap

Ingredients

110g de lait
1sachet de levure boulangère sèche
250g de farine
1 oeuf
1cuillère à café d'arôme vanille
1pincée de sel
40g de sucre
40g de beurre très mou
90g de pépites de chocolat

Pour la dorure

1 jaune d'oeuf
2cuillères à soupe de lait

Étape de la recette

- Pour 8 briochettes -

Mlanger la levure dans le lait tide

Dans un rcipient mettre dans l'ordrele sel,la farine, le sucre, l'arme vanille,l'oeuf et le mlange tide lait/levure

Ptirir jusqu' le mlange soit homogne.

Ajouter le beurre mou en morceaux et ptirir longuement, plus on ptirir mieux c'est pour avoir une belle mie

Recouvrir d'un linge et laisser doubler de volume

Incorporerles ppites de chocolat (a dgaze la pte par la mme occasion)

Former 8 briochettes, les disposer sur une feuille de cuisson, couvrir d'un linge et laisser doubler de volume

Prchauffer le four 180C

Mlanger le jaune d'oeuf avec le lait

A l'aide d'un pinceau badigeonner les briochettes

Enfourner 15 minutes

Laisser refroidir sur une grille