

Brioche légère au yaourt

Ingredients
200g de yaourt
2 oeufs
50g de lait
1sachet de levure boulangère sèche
500g de farine
70g de beurre
70g de sucre
Pour la dorure
1 jaune d'oeuf
2cuillères à soupe de lait

Étape de la recette

Dans le bol mettre le lait, le yaourt, les oeufs, la levure e le beurre 3 minutes/37C/vitesse 2.5

Ajouter le sucre et la farine 5 minutes/mode ptrin

Laisser doubler de volume dans le bol

Fariner le plan de travail, former 12 boules de pte et laisser doubler de volume

Mlanger le jaune d'oeuf et le lait

A l'aide d'un pinceau badigeonner les boules

Prchauffer le four 180C

Enfourner pendant 25 minutes

Laisser refroidir sur une gille avant de dguster

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