

Brioche fourré à la pâte à tartiner au marshmallow



Mettre dans la cuve de la MAP:

- 170 g de lait
- 1 pincée de sel
- 2 cs de sucre (on peut remplacer par de l'édulcorant)
- 50 g de beurre mou
- 250 g de farine pour pain brioché ou au lait Francine
- 1 cc de levure sèche de boulanger

Lancer le programme "pâte".

A la fin du programme, sortir le pâton de la cuve et dégazer. Séparer la pâte en 8 boules de même taille, les aplatir et y déposer une bonne cuillerée de pâte à tartiner au marshmallow.



Replier la pâte et façonner en boule de façon à bien emprisonner la pâte à tartiner. Déposer toutes les boules côte à côte, bien serrées, dans un moule à cake et laisser lever dans un endroit tiède pendant 1h.

Badigeonner la brioche de lait et enfourner pendant à 170°, en chaleur tournante, départ à froid. Si vous n'avez pas de chaleur tournante, préchauffez le four à 180° et laissez cuire la brioche 20 min.

A la sortie du four, laisser refroidir sur une grille.

