

Briochettes au yaourt et aux pépites de chocolat blanc aux fraises



Pour 8 briochettes, mettre dans la cuve de la MAP:

- 1 yaourt nature
- 1 oeuf
- 1 cs d'alcool d'orange maison (fait par belle-maman! mais vous pouvez remplacer par une cs de rhum ou ne rien mettre du tout)
- 1/2 cc de sel
- 30 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 35 g de beurre mou
- 260 g de farine T45
- 1 cc de levure sèche de boulanger

Lancer le programme "pâte". Surveiller à la fin du pétrissage que le pâton soit bien lisse, sinon rajouter une cs de farine.

A la fin du programme, sortir la pâte de la cuve et dégazer. Diviser en 8 parts égales (d'environ 64 g pour moi). Ajouter à chacune d'elles, **65 g de chocolat concassé en pépites**. Former des boules et déposer dans des empreintes à briochettes ou à muffins en silicone. Laisser lever 1h dans un endroit tiède.

Enfourner à four froid, à 170° (chaleur tournante) et laisser cuire 15 min. Si votre four n'a pas la fonction chaleur tournante, il faut alors le préchauffer à 180°.

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



<http://quandnadcuisine.over-blog.com/>