

Brioche au yaourt aux fruits



Mettre dans la cuve de la MAP:

- 1 yaourt aux fruits avec morceaux (125 g)
- 1 oeuf
- 1 bonne pincée de sel
- 25 g de sucre
- 35 g de beurre mou
- 260 g de farine T45
- 1 cc de levure sèche de boulanger

Lancer le programme "pâte" de la machine.

A la fin du programme, sortir la pâte de la cuve et dégazer. Diviser en 6 parts égales et façonner des boules. les déposer en quinconce dans un moule à cake.

Laisser lever 1h dans un endroit tiède.

Badigeonner de lait (ou de blanc ou de jaune d'oeuf) . Enfourner à four froid, à 180° (chaleur tournante) et laisser cuire 20 min (pensez à préchauffer à 180° si votre four n'a pas la fonction chaleur tournante).

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



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