

# Briochettes aux noisettes et pépites de chocolat ou fourrées au Nutella



Pour 10 briochettes, mettre dans la cuve de la MAP (ou du robot, ou pétrir avec vos petites mains!):

- 1 oeuf
- 14 cl de lait
- 1 sachet de sucre vanillé (1 cs de sucre vanillé maison pour moi)
- 50 g de sucre (je n'en ai mis que 40 g)
- 5 cl d'huile végétale
- une pincée de sel
- 1/4 cc de levure chimique (pas mis!)
- 50 g de noisettes en poudre
- 300 g de farine
- 1 1/2 cc de levure sèche de boulanger (au lieu des 10 g de levure fraîche préconisé)

Lancer le programme "pâte".

A la fin du programme, sortir le pâton de la cuve et dégazer. Séparer en 10 parts: ajouter **50 g de pépites de chocolat** dans 5 d'entre elles puis façonner en boules. Les déposer dans un moule à briochettes (ou à muffins) en silicone.

Garnir les 5 parts restants d'**une bonne cuillère à café de pâte à tartiner**, puis bien refermer avant de déposer dans un moule à empreintes (muffins, briochettes, ou demi-sphères comme moi).

Laisser lever dans un endroit tiède pendant 50 min.

Badigeonner de lait (ou de jaune d'oeuf) et enfourner à four froid (si chaleur tournante, sinon préchauffer le four) et laisser cuire 15 min à 180°.

Démouler et laisser refroidir sur une grille.



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