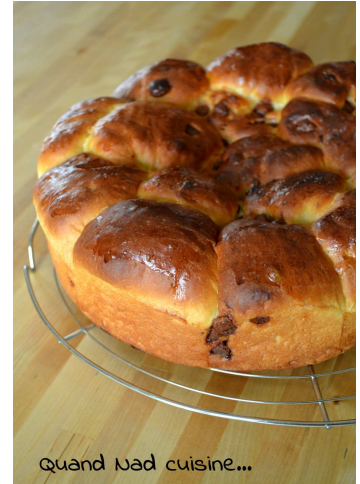


Brioche hyper moelleuse aux pépites de chocolat

Mettre dans la cuve de la MAP:

- 200 ml de lait
- 2 oeufs
- 1 cc de sel
- 1 cc de vanille liquide (1 cs pour moi)
- 70 g de sucre
- 500 g de farine
- 2 cc de levure sèche de boulanger



Lancer le programme "pâte". Quand le pâton est formé ajouter 100 g de beurre en morceaux. Laisser terminer le programme.

Sortir le pâton de la cuve et le dégazer. Ajouter alors 100 g de pépites de chocolat (du chocolat au lait concassé pour moi). Séparer la pâte en 16 boules de même taille et les disposer dans une moule à manqué (beurré si nécessaire, ici j'ai utilisé un moule en silicone, donc pas besoin). Laisser lever au chaud pendant 1h.

Badigeonner la brioche de jaune (ici de blanc) d'oeuf puis saupoudrer de sucre perlé (j'ai oublié!). Enfourner dans le four froid (si chaleur tournante, sinon préchauffer à 180°) et laisser cuire 20 min à 180°.

Laisser tiédir un peu avant de démouler sur une grille.



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