

## Briochettes façon doowap aux pépites de Nutella

Pour 12 belles briochettes:

*Pour les pépites de Nutella:*

- 100 g de Nutella
- 50 g de beurre
- 25 g de chocolat noir

*Pour la pâte:*

- 200 ml de lait tiède
- 1 cc d'extrait de vanille
- 1 sachet de levure sèche de boulanger
- 500 g de farine
- 120 g de beurre mou
- 3 oeufs
- 40 g de sucre
- 2 sachets de sucre vanillé
- 1/2 cc de sel



Faire fondre au micro-ondes (ou au bain-marie) le Nutella avec le beurre et le chocolat en morceaux. Verser le tout sur une plaque couverte de papier sulfurisé et placer au congélateur pendant au moins 2h. Passé ce délai, découper cette plaque chocolatée en grosses pépites et conserver au congélateur.

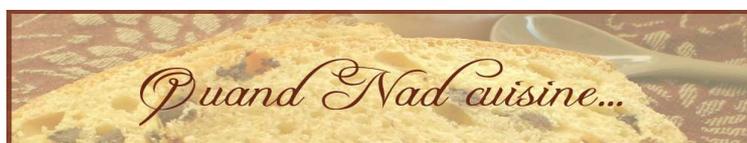
Dans le bol du robot, placer les ingrédients de la pâte dans l'ordre (si vous utilisez la map, faites comme vous avez l'habitude) et pétrir pendant une bonne dizaine de minutes. Couvrir le bol d'un linge et laisser doubler de volume au chaud.

Dégazer la pâte sur le plan de travail et laisser de nouveau reposer à température ambiante pendant 30 min (je viens de me rendre compte en rédigeant cet article que j'ai zappé cette étape!).

Séparer la pâte en 12 morceaux égaux. Les façonner en boules en leur incorporant les pépites de Nutella. Les déposer ensuite sur deux (elles gonflent beaucoup) plaques antiadhésives ou couvertes de papier sulfurisé. Laisser de nouveau lever pendant 45-50 min.

Préchauffer le four à 180° (chaleur tournante pour moi). Badigeonner les briochettes de jaune d'oeuf ou de lait et enfourner. Laisser cuire 10 min (ou plus selon les fours, la recette originale préconise 12-15 min à 210°).

A la sortie du four, laisser refroidir sur une grille. Encore tièdes, elles sont délicieuses. Le lendemain, n'hésitez pas à les repasser quelques secondes au micro-ondes pour qu'elles retrouvent tout leur moelleux!



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