

## Chrik constantinois

Mettre dans la cuve de la MAP (ou pétrir au robot ou à la main):

- 250 ml de lait
- 1 oeuf
- 1 cc de sel
- 4 cs de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 8 cs d'huile (tournesol pour moi)
- 500 g de farine
- 2 cc de levure de boulanger déshydratée



Lancer le programme "pâte".

A la fin du programme, sortir le pâton de la cuve et le dégazer sur le plan de travail. Façonner la ou les brioches comme bon vous semble (ici j'ai divisé en 8 boules et en ai réparti 4 dans chaque moule à cake). Laisser lever une cinquantaine de minutes dans un endroit chaud.

Badigeonner de lait (ou de jaune d'oeuf) et enfourner dans le four froid (si chaleur tournante, sinon préchauffer le four). Laisser cuire 20 min à 180°.

Démouler et laisser refroidir sur une grille.



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