

BRIOCHE RAPIDE ET SANS PETRISSAGE



Pour 8 personnes :

- 300 ml de lait tiède
 - 50 gr de beurre fondu
 - 1 œuf
 - 1 sachet de levure Boulangère déshydratée
 - 80 gr de sucre vanillé maison
 - 400 gr de farine
 - 1,5 c. à café de sel
- (Facultatif) – 100 gr de pépites de chocolat ou 100 gr de pralines concassées

Préchauffer le four à 80°C.

Mettre le moule sur la plaque aluminium.

Mélanger tous les ingrédients ensemble avec une spatule ou dans le bol du robot avec la feuille (Fouet plat).

On obtient une pâte très molle.

Verser dans un moule souple ou sinon un moule classique beurré et fariné et faire cuire 20 min.

Au bout des 20 min, monter le thermostat à 180°C et faire cuire 35 min.

Sortir du four, Démouler sur grille et laisser refroidir avant de déguster.

Vous pouvez également la parfumer avec de l'eau de fleur d'oranger ou du rhum, des zestes de citron ou d'orange, mettre des raisins secs à la place du chocolat, des pralines ... laissez libre cours à votre imagination !



L'oasis des lônes

[Http://oasisdeslones.canalblog.com](http://oasisdeslones.canalblog.com)

Source : <http://www.mercotte.fr/2013/02/20/brioche-aux-pralines-rapide-et-sans-petrissage-de-khala/>
<http://www.khalaetcompagnie.com/article-brioche-aux-pepites-de-chocolat-express-et-sans-petrissage-115034204.html>