

Viens chez moi, J'habite dans ta cuisine !

BRIOCHE AUX FRUITS SECS

Ingrédients :

250 ml de lait
400g de farine (pour pain au lait et brioche) T55
50g de noisettes
60g d'amandes émondées de fraises déshydratées
70g de beurre
1 sachet de levure de boulangerie
30g de sucre
1 càc de sel



Préparation :

Versez le lait, le beurre fondu, le sel et le sucre dans la cuve de la MAP. Ajoutez la farine puis la levure.

Sélectionnez le programme brioche et la couleur de croûte désirée.

Au bip, ajoutez les amandes fraises et les noisettes hachées grossièrement. A la fin de la cuisson, la sortir de la MAP et la laisser refroidir sur une grille.