

# Brioche

*J'ai préféré utiliser du lait entier mais ça vaudrait peut-être le coup de tenter avec du lait demi-écrémé pour réduire un peu le nombre de points. Il faudrait aussi dorer le dessus avec un jaune d'oeuf (je ne l'ai pas fait car je pensais que ça partirait à la poubelle)*

## **Ingrédients pour une brioche entière ou 6 individuelles :**

- 250 g de farine T 55
- 1 cc sel
- 40 g de sucre
- 125 g de beurre mou
- 40 ml de lait
- 3 œufs battus
- 1 sachet de levure de boulanger
- 1 jaune d'œuf pour dorer la pâte si vous faites cuire au four

Mettez les ingrédients dans votre machine à pain en respectant l'ordre ci-dessus.

Si vous voulez une grosse brioche, réglez sur le programme sucré. La machine pétrira et cuira votre brioche.

Si vous voulez des brioches individuelles, réglez sur le programme pâte et une fois la pâte prête, laissez-la reposer une heure.

Préchauffez votre four à 180°C et enfournez pendant 20 minutes.

- Temps de préparation : 5 minutes
- Temps de cuisson : 20 minutes au four, sinon ça dépend de votre machine à pain.
- Coût : faible
- Difficulté : facile
- Points ww : 10 points par brioche individuelle, 60 points pour la totalité de la brioche (ah bah voui !!)
- Recette approuvée par ma chouquette (19 mois).

***Les petites folies de MW : <http://miloumoi.canalblog.com/>***

*Bloggeuses, si vous utilisez cette recette, merci de ne pas recopier l'intégralité du texte mais de mettre un lien, c'est plus sympa. Merci ☺ Et n'hésitez pas à laisser un petit commentaire !*

*Toute reproduction, de tout ou en partie, par quelque moyen ou procédé que ce soit, pour des fins autres que celles d'utilisation personnelle, est strictement interdite.*