

Kouglof aux pépites de chocolat

Ingrédients

2 oeufs

250 ml de lait

75 gr de sucre

150 gr de beurre

500 gr de farine

1 sachet de levure spécial brioche de Demarle avec sel incorporé
des pépites de chocolat (j'ai mis au pif)

des amandes effilées

Mettre tous les ingrédients sauf les amandes dans la MAP dans l'ordre préconisé

Lancer le programme "pâte levée"

Au terme du programme dégazer la pâte (attention elle est collante)
Beurrer le moule à kouglof

Déposer au fond des amandes effilées

Mettre la pâte dans le moule

Laisser lever environ 20 mn

Cuire four chaud 200° pendant 50 mn au besoin couvrir d'un papier alu

