

## Chrik constantinois revisité

Ingrédients

8 cs d'huile

4 cs de sucre

1 sachet de sucre vanillé

250 ml de lait

1 oeuf

500 gr de farine

1 sachet de levure spécial brioche de Demarle avec sel incorporer

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

Lancer le programme "pâte levée"

Au terme du programme dégazer la pâte et la mettre en forme selon vos désirs

Laisser lever 20 mn

Badigeonner d'un jaune d'œuf délayé avec un peu de lait

Parsemer de sucre en grain

Cuire four chaud 180° une vingtaine de minutes

