

Briochettes à la pralinoise

Ingrédients

150 ml de lait + 1 càs de rhum de fleur d'oranger

1 oeuf battu

75 gr de beurre fondu

25 gr de sucre

1 sachet de sucre vanillé

~~1 cc de sel~~

450gr de farine T55

~~1cc de levure briochin~~

1 sachet de levure spécial pain de Demarle avec sel incorporé

~~8 à 10 barres de chocolat noir pâtissier~~ chocolat la pralinoise

sucre perlé

Mettre tous les ingrédients dans la MAP dans l'ordre sauf le sucre perlé et la pralinoise

Lancer le programme "Pâte levée"

Au terme du programme dégazer la pâte et former 10 boules

Mettre au centre de chaque boule un morceau de chocolat pralinoise et veiller à bien fermer

Laisser lever environ 30 mn

Badigeonner les briochettes de lait et parsemer de sucre perlé

Cuire four chaud 180° une quinzaine de minutes

