



~ Brioche aux pépites de chocolat (map) ~



Ingrédients

(pour une brioche de 750 g)

2 oeufs + 2 jaunes d'oeufs
Lait
500 g de farine Soezie pour pain brioché
1 cs de cacao Van Houten
45 g de sucre
1 cc de sel
80 g de beurre mou
2 cc de levure de boulanger déshydraté
80 g de pépites de chocolat

Placez vos pépites de chocolat au congélateur.

Mettez les oeufs et les jaunes dans un verre mesureur et ajoutez du lait de manière à atteindre 300 ml. Mélangez grossièrement et versez le liquide dans la cuve de votre MAP.

Ajoutez ensuite le reste des ingrédients, sauf la levure que vous mettrez à la fin dans un puit formé au centre des éléments "solides" et les pépites de chocolat que vous n'ajouterez qu'au bip.

J'ai mis un programme pour pain sucré et une croûte moyenne.

<http://ptitsgourmands.canalblog.com>

Merci de votre visite, à bientôt et bon appétit !

N'hésitez pas à venir laisser un commentaire de ce plat sur le blog !

© Tous droits réservés