

Briochettes facile à faire

Aujourd'hui, je vais vous proposer une recette de briochettes facile à faire, pour celles qui n'osent pas se risquer avec le levure de boulanger, celle-ci est faite avec de la levure chimique et donne un très bon résultat et bien gonfler. Elles sont aussi fourrées avec l'ingrédient de votre choix, confitures, pépites de chocolats, nutella....etc....



Regardez comme elles sont belles!!!!

Voici la recette:

Ingrédients: 150g de crème fraîche épaisse, 175g de farine, 30g de sucre, 1 oeuf, 1 sachet de levure chimique, 1 pincée de sel, confiture; pépites de chocolat ou nutella au choix, beurre pour les moules.

Pour la dorure: 1 jaune d'oeuf

Préparation:

Faire chauffer votre four à 160°C (th.5). Beurrer 6 petits moules à briochettes, moi j'ai utilisé les moules silicones pratique pour le démoulage et n'ai utilisé aucune matière grasse.

Casser les oeufs dans un petit saladier et battez-les à la fourchette. Tamiser la farine et la levure dans un saladier, ajouter y le sel, le sucre, l'oeuf et la crème fraîche. Mélanger énergiquement avec une cuillère en bois. Lorsque la préparation est bien homogène, déposer 1 cuillère à soupe de pâte dans chacun des moules. Creuser un trou au centre avec le dos d'une cuillère à café et déposer 1 cuillère à café de confiture ou de nutella. Recouvrir avec le reste de pâte. Dans une petite tasse, ajouter 1 cuillère à café d'eau au jaune d'oeuf et battez le tout à la fourchette. A l'aide d'un pinceau ou de vos doigts, badigeonner le dessus des briochettes de jaune d'oeuf. Faire cuire au four pendant 25mn environ. Démouler les briochettes à la sortie du four et les faire refroidir sur une grille.

Voici maintenant ce que cela donne une fois faites



Et une fois découper, cela donne ça. Merveilleux n'est ce pas?



PS: *Si vous voulez y incorporer des pépites de chocolat, les mélanger à la farine+levure.*

A vous d'essayer, vous m'en direz des nouvelles!!!. Bien sur elles ne valent pas les briochettes à base de levure de boulanger mais elles sont tout de même très bonnes et très pratique à réaliser.
