

Paprikas

Cuisine d'ici et d'ailleurs

BRIOCHETTES AUX NOISETTES



Pour 10 briochettes

Préparation : 20 mn

Repos : 2 h 30

Cuisson : 20 mn

Ingrédients :

- 300 g de farine
- 50 g de noisettes en poudre
- 1 oeuf + 1 oeuf battu pour la décoration
- 5 cl d'huile végétale
- 50 g de sucre
- 14 cl de lait tiède
- 1/4 cuillère à café de levure chimique
- 10 g de levure boulangère fraîche
- 1 sachet de sucre vanillé
- Sel

Préparation :

Dans un saladier, tamisez la farine le sel, la vanille, les noisettes en poudre, la levure chimique et le sucre. Creusez une fontaine. Placez-y l'oeuf, la levure boulangère fraîche que vous avez délayée avec une cuillère à soupe de lait tiède, l'huile et le lait. Amalgamez tout les ingrédients puis battez la pâte à la main jusqu'à ce qu'elle soit lisse et moelleuse (au moins 10 mn). Vous allez trouver que la pâte est un peu molle et collante, c'est normal.



Couvrez-la avec un torchon et laissez-la gonfler 1h30 à l'abri des courants d'air. Lorsqu'elle a doublé de volume, pétrissez-la à nouveau pendant 3 min. Confectionnez 10 petites petites briochettes, les disposez sur une plaque couverte de papier sulfurisé, faites quelques incisions en haut de la pâte. Laissez Reposer pendant 1h.

Préchauffer le four à 180°.

A l'aide d'un pinceau badigeonnez les briochettes de l'oeuf battu et saupoudrez de sucre en grain ou de noisettes concassées. Mettez au four et laissez cuire pendant 20 mn à 25 min selon votre four.

www.paprikas.fr