

TRESSE DE ROSSELA (version sucrée)



500 g de farine brioche (j'ai utilisé la farine Francine brioche)
8 g de levure fraîche
100 g de beurre
1 oeuf + lait = 230 g
60 g de sucre
1.5 cac de sel
2 cas de coulimiel vanille (ou miel).

Pour la fourrer, j'ai réalisé la crème façon Danette ([déjà sur le blog ici](#)) mais en la faisant cuire un peu plus afin d'obtenir une crème plus consistante.

Mettre tous les ingrédients dans la MAP au programme pâte. Puis sortir le pâton.

L'étaler en forme de grand rectangle le plus fin possible.

Découper de chaque côté des lanières en laissant une bande au milieu. J'ai oublié de prendre des photos, mais vous pouvez voir la méthode sur le blog de [Zapbook](#).

Déposer ensuite sur la partie du milieu, votre crème au chocolat, puis refermer les lanières en tressant.

Badigeonner d'un mélange jaune d'oeuf + lait. Saupoudrez de sucre perlé. Et faire cuire à four chaud 200° (ou baisser à 180° si cela cuit trop vite).



Swinguette49

<http://swinguette49.canalblog.com>

Newsletter : Si vous vous inscrivez vous recevrez un mail à chaque publication d'une recette.