

Brioche aux pralines roses

Ingrédients

220 ml de lait

2 oeufs battus

40 gr de beurre coupé en dés

60 gr de sucre

1 petit sachet de flocons de pommes de terre (environ 30gr)

480 gr de farine

1 sachet de levure spécial brioche de Demarle avec sel incorporé

250 gr pralines roses concassées

Mettre dans la MAP tous les ingrédients sauf les pralines dans l'ordre préconisé

Lancer le programme "pâte levée"

Au terme du programme dégazer la pâte et la laisser se détendre quelques minutes

Incorporer les pralines dans la pâte

Mettre en forme (pour moi une brioche à tête + 6 briochettes)

Laisser lever environ 30 mn

Badigeonner d'un jaune d'oeuf délayé avec un peu de lait

Cuire four chaud 190° environ 30 mn au besoin couvrir d'un papier alu

