

PETITS PAINS AU CHOCOLAT

Ingrédients pour 30 petits pains

300 ml de lait tiède

1 oeuf

70 g de beurre mou

1 cuillère à café de sel

50 g de sucre

1 c à c de vanille en poudre

600 g de farine

1 c à s de levure sèche

250 g de chocolat noir

Préparation

Mélanger l'oeuf et le beurre fondu et refroidi. Ajouter le lait.

Ajouter dans l'ordre le sucre, le sel, la vanille, la farine et la levure sèche

Pétrir et laisser lever 30 min (cela dépend de la température de la maison)

Dégazer la pâte et la diviser en petites boulettes (elles vont tripler de volume)

Y mettre un carré de chocolat et former un petit pain ovale

Disposer sur une plaque allant au four recouverte de papier sulfurisé en les espaçant

Laisser lever encore 30 minutes

Badigeonner de lait et enfourner dans un four préchauffé à 200° (température moyenne)

Laisser prendre couleur en surveillant

Saupoudrer de sucre glace et déguster tiède

Astuce:

Quand j'ai une grande quantité de brioches, je les mets au congélateur dans un sac en plastique et je sors selon notre consommation. Je les mets 30 secondes au micro ondes.

