

Bienvenue chez Christhummm

<http://www.christhummm.canalblog.com/>

## Briochettes à ma façon



Mettre au fond de la map

1 oeuf

2 cuillères à soupe de crème épaisse

2 cuillères à soupe de fleur d'oranger

Compléter jusqu'à 300 ml avec du lait

Ajouter 500 g de farine 45

100 g de sucre

un sachet de briochin

1 cc de sel

Lancer le programme pâte de la map

Au bip ajouter 100 g de beurre froid coupé en petits morceaux

Une fois le programme terminé, sortir le pâton

Pétrir légèrement avant de le couper en 12 morceaux

Placer dans les moules



Laisser lever patiemment...

Passer du jaune d'oeuf légèrement dilué avec un peu d'eau

Saupoudrer de sucre perlé

Enfourner à four froid th 175° 20 mn environ (à surveiller)

(J'ai mis un papier alu environ 10 minutes avant la fin de la cuisson)

\*\*\*