

BRIOCHE DE CHOCO

INGREDIENTS :

500 g de farine
un cube de levure fraîche : 50 g
80 g de beurre
3 œufs
5 cl de jus d'orange
80 g de sucre



PREPARATION :

Pétrir 20 mn, former des boules, mettre dans un plat rond, badigeonner de jaune d'oeuf et saupoudrer de sucre en granulés (j'en avais pas alors j'ai pris des carrés de sucre que j'ai écrasés au rouleau à pâtisserie)

au four préchauffé 180°

Résultat moyen, la brioche était un peu trop compacte (pas assez levée, cuite trop vite et trop fort ?) et pas assez sucrée.

Je m'avoue pas vaincue je recommencerais et je viendrai corriger la recette.



<http://katarinetta.canalblog.com/>