**Brioche de Nani**

Ingrédients

80 ml de lait

1 jaune d’oeuf

1 cs d’eau de fleur d’oranger

70 gr de beurre mou

280 gr de farine

1 sachet de levure spécial brioche de Demarle avec sel incorporé

Mettre tous les ingrédients dans la MAP dans l’ordre préconisé

Lancer le programme pâte levée

Au terme du programme dégazer la pâte et la diviser en 3 ou 4 boules

Poser les boules dans un moule à cake beurré et fariné si besoin

Laisser lever une trentaine de minutes

Badigeonner avec du lait

Cuire four chaud 180° une vingtaine de minutes

