

Brioche saveur tiramisu

Ingrédients

60 ml de café fort

125 ml de lait

2 jaunes d'œufs

50 gr de sucre

75 gr de mascarpone

60 gr de beurre mou

500 gr de farine

1 sachet de levure spécial brioche Demarle avec sel incorporé

50 gr de pépites de chocolat

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

Lancer le programme pâte levée

Au terme du programme dégazer la pâte

La mettre en forme (pour moi un moule à cake + des briochettes)

Laisser lever 30 mn

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

Cuire four chaud 180° une vingtaine de minutes



<http://atablecheznatt.canalblog.com>