

Briochettes à la ricotta

Ingrédients

100 ml de lait

2 oeufs

160 gr de ricotta

40 gr de sucre

500 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 12 parts

Former des boules

Laisser lever environ 30 mn

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

Cuire four chaud 190° une vingtaine de minutes

