

## **Briochettes au mascarpone sans beurre**

### Ingrédients

300 gr de farine

1 sachet de levure spéciale brioche de Demarle avec sel incorporé

2 cs de sucre

1 œuf + du lait pour un total de 180 gr

80 gr de mascarpone

Déco : 2 cs de lait tiède + 1 cc de sucre – sucre perlé

Mettre les ingrédients dans la MAP dans l'ordre préconisé

Lancer le programme « pâte levée »

Au terme du programme sortir la pâte et la dégazer

Diviser la pâte en parts égales

Laisser lever environ 30 mn

Badigeonner du mélange lait + sucre

Parsemer de sucre perlé

Cuire four chaud 180° environ 20 mn

