



Mes briochettes aux pépites de chocolat

Ingrédients :

- 4 verres de farine soit 320 g
- 64 g de maïzéna
- 1 verre et demi de lait soit 150 ml
- 1/2 cuillère à café de sel
- 1 œuf +1 jaune d'œuf pour badigeonner
- 5 cuillères à soupe de sucre soit 70 g
- 60 g de beurre
- 1 sachet de levure sèche de boulangerie
- des carrés de chocolat
- perles de sucre pour le décor

Préparation :

Délayer la levure dans un peu de lait prélevé des 150 ml.



Mettre dans le bol du robot la farine, la maïzéna, le sel, le sucre, l'œuf ainsi que le beurre fondu.



Ajouter la levure délayée ainsi que le lait tiédi petit à petit tout en pétrissant. Pétrir ainsi 10 min. Vous obtenez une pâte non collante, facile à manier.



Former alors des boules de la grosseur d'une mandarine.



Faire un trou au milieu de la boule et y incorporer un carré de chocolat. Bien refermer en soudant les bords.



Déposer ces boules sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé.



Laisser lever et doubler de volume.



Recouvrir de jaune d'oeuf battu et ajouter des perles de sucre si vous le souhaitez.



Mettre au four préchauffé au TH 6 jusqu'à ce que le dessus des briochettes soient dorées à souhait.

Laisser refroidir, bon appétit !