

Ingrédients :

Pour 6 Briochettes (3*/la part)

- * 190 g de farine tamisée
- * 125 g d'eau froide
- * 95 g de sucre en poudre
- * 60 g de lait demi-écrémé
- * 1/2 sachet de levure chimique
- * 1 pincée de sel



Préparation :

Préchauffez votre four à 180°C (th.6) et posez vos empreintes Briochettes (FP 3282) sur la plaque perforée.

Mélangez la farine, la levure, la pincée de sel et le sucre, ajoutez l'eau froide et le lait, puis mélangez au fouet pour obtenir une pâte homogène.

Remplissez les empreintes et faites cuire environ 25 minutes.

Suggestion : Pour parfumer la pâte vous pouvez ajouter un peu de Nutella, des pépites de chocolat, de la crème aux Spéculoos, des fruits... Vous pouvez aussi remplacer l'eau par du jus d'ananas mettre des morceaux d'ananas (testé par Bab40).

Source : Une recette de Cassidyjjjj sur Supertoinette