

Brioche « Fanny »

Ingrédients

1.5 pot à yaourt de lait ribot
2 œufs entiers
1 càc de sel
1.5 càc de levure
65 gr de sucre
80 gr de beurre coupé
500 gr de farine

Mettez tous les ingrédients dans la machine à pain programme 8 (1h30).
Videz l'air et façonnez dans 2 moules à cake.
Laissez monter 1 h dans un four à 30°C avec de l'eau dans la lèche frite.
Badigeonnez avec un œuf et du lait, mettez un peu de gros sucre sur le dessus
puis enfournez th 185°C pendant 17 mn.

