



Photo logrerie.wordpress

Cette semaine, petites douceurs sucrées avec la recette des briochettes aux pralines.

Ingrédients :

- * 350g de farine
- * 170g de beurre
- * 1 cube de levure boulangère
- * 2 càs d'eau froide
- * 50g de sucre
- * 4 oeufs
- * 1 càc de sel fin
- * des pralines

Recette :

Déposez la farine dans un saladier, faites-y un puits pour y mettre le sucre, le sel, le beurre fondu, les œufs & la levure délayée dans l'eau froide. Mélangez bien le tout.

Laissez reposer une nuit dans un cul de poule hermétique, que vous placerez au bas du réfrigérateur.

Farinez votre plan de travail, dissociez en parts égales votre pâte (selon le nombre de briochettes voulues). Insérez les pralines.

Déposez sur une plaque ou dans des moules à la forme de votre choix & laissez lever la pâte 4h à température ambiante.

Enfournez (sans préchauffer votre four) une trentaine de minutes à 210-240°.

Pour le décor vous pouvez ajouter du sucre glace, du sucre en grains ou des petits décors en sucre.

Disponibles aux Etablissements Salvi :

- farine
- sucre (+ glace, grains)
- décors en sucre
- levure boulangère
- pralines