

La Cuisine d'Ann'so

<http://cuisinedannso.canalblog.com>

Briochettes Cœur chocolat & Pralines rose



Ingrédients pour 12 briochettes :

500 g de farine (pour cette fois j'ai fait 250g farine blanche, 250g farine de maïs)
120 ml de lait tiède + levure de boulanger diluée dedans (1sachet de 11g)
90g de sucre (je fais moitié blanc moitié roux)
4 œufs
200 g de beurre mou
2 pincée de sel

Pour 6 briochettes aux pralines 6CS de pralines
Pour 6 briochettes cœur chocolat 8 pistoles de chocolat par briochettes (environ 6CS de chocolat en tout)



Préparation :

Dans la MAP, mettre la farine, le lait tiédi + levure, le sucre, les oeufs, le sel, le beurre mou. Mettre sur menu pâte.

Lorsque le programme est terminé mettre dans un grand saladier et au frais au moins 2h.

Couper en deux la pâte.

Avec l'une des moitiés faire 6 boules et mettre 8 pistoles de chocolat par boules.

Mettre les pralines avec le reste de pâte pétrir et former 6 boules.

Mettre dans un moule ou sur un papier sulfurisé à four chaud 190°C pendant 30 minutes.



<http://cuisinedannso.canalblog.com>