Petits pains aux amandes et miel

Ingrédients
250 ml d'eau
20 ml de sirop d'orgeat **1 cc d'arôme amandes + lait jusqu'à 20 ml**
50 gr de miel
450 gr de farine
100 gr d'amandes effilées + pour déco **sucre en grain**
1 sachet de levure spécial brioche de Demarle avec sel incorporé

Mettre tous les ingrédients dans la MAP dans l'ordre préconisé

Lancer le programme pâte levée

Au terme du programme dégazer la pâte et la mettre en forme

Laisser lever environ 20 mn

Badigeonner d'un jaune d'oeuf délayé avec un peu de lait

Parsemer d'amandes effilées **sucre en grain**

Cuire four chaud 180° une vingtaine de minutes

http://atablecheznatt.canalblog.com