

Briochettes au nutella

Ingrédient pour 14 briochettes :

4 jaunes d'œufs

220 ml de lait ribot

1 c. à café de sel

50 g de sucre en poudre

1 sachet de levure déshydratée

100 g de beurre mou en morceaux

550 g de farine T45

14 cs de nutella

Mettez les cuillères de nutella dans des empreintes en forme de demi sphère de 4 cm de diamètre et mettez au congélateur.

Mélangez le lait ribot, les jaunes d'œufs, la farine, le sucre, le sel et la levure, et pétrir 5 minutes. Une fois le pâton bien formé, ajoutez le beurre mou coupé en morceaux et pétrissez le plus longtemps possible !! Si vous avez un robot, pétrissez jusqu'à ce que la pâte s'enroule autour du crochet. Formez une boule et laissez lever une bonne heure.

Dégazez le pâton et formez des petites boules dans lesquelles vous introduirez des demi sphère de nutella congelé. Mettez les boules dans des moules à muffins ou à brioche parisienne. Laissez lever encore 1 heure.

Vous pouvez ensuite les dorer au jaune d'œuf ou avec un mélange lait-sucre si vous le souhaitez. Personnellement je ne le fais pas.

Faites cuire au four à 170-180°C durant environ 25 minutes (tout dépend si vous l'aimez bien cuite ou plutôt blanche).