

### *Brioches express*

#### Réalisation :

Difficulté : Facile

Préparation : 40 minutes

Coût : €



#### Ingrédients pour 6 personnes

- 180 gr de farine\*
- 1 sachet de levure
- 40 gr de sucre en poudre\*
- 1 pincée de sel \*
- 2 œufs \*
- 150 gr de crème fraîche épaisse\*
- Sucre perlé (facultatif)

\* Aliments disponibles dans les Caritas Buttek

#### Préparation :

Mélanger la farine, la levure, le sucre en poudre et le sel. Creuser un puit.

Battre un œuf entier avec la crème puis verser dans le puit. Pétrir rapidement, jusqu'à l'obtention d'une pâte plutôt collante.

Graisser des moules à muffins ou les recouvrir de papier sulfurisé et verser la pâte à l'aide d'une cuillère.

Délayer l'autre œuf avec un peu d'eau et dorer les brioches. Saupoudrer de sucre perlé (facultatif) et enfourner 20 à 30 minutes.

Les brioches doivent gonfler et être bien dorées.

Déguster encore un peu tiède.

Allergènes : 1 ; farine ; céréales contenant du gluten- 3 ; œufs ,œufs et produits à base d'œufs-7 ; crème fraîche ,lait et produits à base de lait

**Bon appétit !**