

A Vos Fourneaux !

Brioche 3 chocolats Noisettes

(à la machine à pain)



Programme :
pain brioché ou pain sucré

Pour 1 brioche de 700 g

Ingrédients :

- 400 g de farine T55
- 100 g de poudre de noisettes
- 30 g de chocolat noir ou pépites de chocolat noir
- 30 g de chocolat blanc ou palet de chocolat blanc
- 30 g de chocolat au lait ou palet de chocolat au lait
- 1 œuf
- 70 g de beurre
- 120 ml de lait
- 100 ml d'eau
- 1 paquet de levure boulangère
- 50 g de sucre
- 1,5 cc de sel

- Versez à l'eau, le lait, l'œuf battu, le beurre, le sucre, le sel et la poudre de noisette dans la cuve.

Ajoutez la farine et la levure boulangère.

Sélectionnez le programme et la couleur de croûte désirée.

Au bip, ajoutez les chocolats.

A la fin de cuisson, laissez refroidir et dégustez.

Merci à **Magali T.** pour cette recette.

*Retrouvez les recettes du confinement, tous les mardis
sur <https://www.onvasamuser.accoord.fr>*