

Cramique aux pépites de chocolat au magimix

Informations

Préparation : 10 min	Cuisson : 35 min	Durée : 45 min	Difficulté : 2/10
Ingrédients : 9	Etapes : 10	Astuces : 13	

Ingrédients

Pour le cramique belge:

500G de farine

200G de pépites de chocolat

250G de lait

100G de beurre fondu

25G de levure

2 oeufs

1CàS de sucre

1CàC de sel Pour la dorure:

1 jaune d'oeuf

Etapes

Dégustez une excellente brioche thermomix avec du beurre, de la confiture, du cacao ou tout simplement nature

Pour la brioche belge:

Â»

Mettre la levure et le lait dans le bol du thermomix.

Â»

Cuire 3 minutes sur 37°C à la vitesse 2.

Â»

Ajouter la farine, le sucre, le beurre, les oeufs, le sel et les pépites de chocolat.

Â»

Mixer 45 secondes sur la vitesse 4.

Â»

Beurrer votre moule.

Â»

Mettre la pâte dedans et laisser lever 45 minutes.

Pour la dorure de la cramique belge:

Â»

Badigeonner le cramique avec le jaune d'oeuf.

Â»

Préchauffer le four sur 240°C.

Â»

Enfourner 15 minutes sur 240°C.

Â»

Diminuer le four sur 200°C et laisser cuire 20 minutes.

Manger cet brioche belge au petit déjeuner ou au gouter. Miam ;)