## Cramique aux pépites de chocolat au thermomix

## **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:

»

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

Âx

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

Â۶

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

Âx

Mixer 45 secondes sur la vitesse 4.

»

Beurrer votre moule.

»

Mettre la pâte dedans et laisser lever 45 minutes.

Pour la dorure de la cramique belge:

Âx

Badigeonner le cramique avec le jaune d'oeuf.

Â

Préchauffer le four sur 240°C.

»

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 ;)