

Brioche au fromage blanc

Waiting for the sun
<http://waitingforthesun.caladan09.fr/>



Ingrédients

- 2 jaunes d'œufs
- 280 g de farine
- 50 g de fromage blanc
- 1/2 càc de sel
- 10 g de levure fraîche
- 40 g de sucre
- 100 ml de lait tiède
- 1 càc de vanille liquide et 1 càc d'eau de fleur d'oranger

Faire fondre la levure dans le lait tiède (pas chaud !) et le verser dans la MAP.

Ajouter les œufs battus, le sucre, la fleur d'oranger, la vanille, le fromage blanc, puis la farine et le sel.

Lancer le programme pâte (pétrissage et levée).

Relancer un pétrissage puis sortir le pâton, le façonner avec les mains farinées.

Beurrer et fariner un moule à cake.

Y déposer des boules de pâte.

Faire lever encore 30 minutes au chaud, puis badigeonner de lait sucré.

Enfourner à four chaud th6, 180°C, pour 20 à 25 minutes.