



Messages : 515
Messages Privés : 0 / 35

[Mon profil](#)

Derniers sujets

» [Thème du prochain défi](#)
Aujourd'hui à 17:12
par Maliboo

» [Qui fait un peu régime](#)
[ici ???](#)
Aujourd'hui à 17:08
par Vanda

» [mercredi 22 fevrier](#)
Aujourd'hui à 17:08
par 'Tit Biscuit

Qui est en ligne ?

2 œufs
1 càs de fleur d'oranger
+ lait jusqu'à 300 grs
85 15 grs de levure fraîche
500 grs de farine T55
50 grs de sucre
1 càc de sel
80 à 100 grs de beurre (MIS 170G)

Mettre dans le bol du thermomix, les œufs, la fleur d'oranger, le lait et la levure
37° - 2,30 min - vit 3

Ajouter la farine, le sucre, le sel
Epi - 5 min + 2 min 30

Au bout d'une minute, ajouter le beurre en morceaux par le trou

Laisser lever jusqu'à ce que la pâte sorte par le trou
Façonner selon votre humeur !

Laisser lever à température ambiante - Badigeonner d'un jaune d'œuf
Cuisson 30/40 mn four 170° avec un petit coup de buée !
165° au minc four 35 min.

une recette de ma copine Brigitte

Avant d'enfourner mettre du sucre gros grains
sur la brioche -