

Recette Briochettes au chocolat

Difficulté



6 personnes



180c° / 25 min



1h30

Ingrédients

- 190 g de farine
(prévoir plus selon la consistance la pâte obtenue)
- 20 g de sucre
- 6 g de levure biologique
- 1 cuillère à café de sel
- 3 œufs
- 160 g de beurre à température ambiante
- 160 g de pépites de chocolat
- Vanille en poudre.

Étapes de préparation

- Mélanger au crochet la farine, la levure biologique (à part du sucre ! le sucre mange la levure) le sucre , la vanille en poudre et le sel.
- Ajouter les 3 oeufs **un par un**.
- Ajouter petit à petit le beurre à température ambiante.
- La pâte doit se décoller du bol (si elle colle rajouter de la farine).
- Ajouter les pépites de chocolat.
- Ajouter petit à petit le beurre à température ambiante.
- Fariner le bol et mettre la pâte à lever 3h près d'une source chaude.
- Séparer votre pâte en 12 petits morceaux et formez les en **boule**.
- Créer une tétine au bout de votre boule puis enfoncez la dans la boule.
- Mettre à lever 1h.
- Cuisson à 180 c° pendant 25 min.