

BRIOCHE SUCRÉE AU YAOURT

Ingrédients

60 g de sucre
1 sachet de levure
200 g de yaourt nature
2 œufs
75 g de beurre mou
1 cuillère à soupe de jus de citron
1.5 g de sel
500 g de farine

Préparation:

1. Mélanger dans un robot: les yaourts nature, les œufs, le beurre et le jus de citron
2. Verser petit à petit la farine dans le mélange et continuez à mélanger.
3. Lorsque la pâte est plus épaisse, la travailler sur un plan de travail et continuer à pétrir avec les mains jusqu'à l'obtention d'une consistance élastique et homogène qui ne colle plus.
4. Couvrir la pâte un torchon humide ou de film alimentaire et la laisser lever jusqu'à ce qu'elle double de volume.
5. Diviser la pâte en 7 morceaux, leur donner la forme de plusieurs brioches.
6. Mettre les boules de brioches sur du papier sulfurisé.
7. Les laisser lever une demi-heure en recouvrant le moule avec un torchon humide, ou du film alimentaire.
8. Cuire les brioches dans un four préchauffé à 180°C pendant une vingtaine de minutes.
9. Sortir les délicieuses brioches sucrées au yaourt du four et les servir.

Les conseils de Nina :Vous pouvez déguster vos brioches avec de la confiture, ou tremper dans un yaourt fait maison(voir la recette sur le site)

Bonne dégustation!