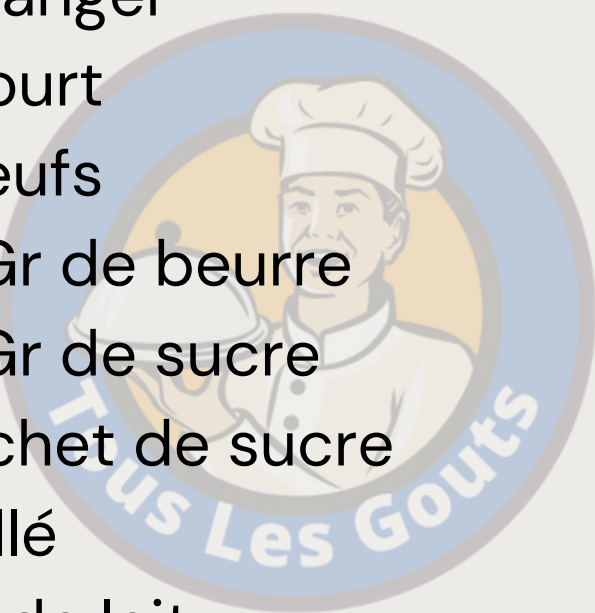




BRIOCHE AU YAOURT LÉGÈRE SANS PÉTRISSAGE SANS BEURRE

INGRÉDIENTS :

- 500 Gr de farine
- 1 Sachet de levure de boulanger
- 1 Yaourt
- 2 Oeufs
- 20 Gr de beurre
- 20 Gr de sucre
- 1 Sachet de sucre vanillé
- 8 Cl de lait



PRÉPARATION :

- Dans le bol de votre robot mettre la levure, farine, le sucre, le yaourt, le beurre, les oeufs battus, le yaourt et le lait.
- Pétrir pendant 10 mn puis couvrir et laisser lever pendant 1h30.
- Ce laps de temps passé dégazer la pâte la former dans la forme que vous voulez.
- La mettre dans un moule beurré et à nouveau la laisser lever pendant 2h.
- Puis l'enfourner pendant 30 mn à 220°C si elle colore trop vite la couvrir d'une feuille d'aluminium.
- Laisser refroidir sur une grille avant de vous régaler .