

bru62



pour la brioche il vous faut

200 g de farine

100 g de beurre

1/2 carré de levure fraiche

3 oeufs

Dans un robot mettre la farine avec la levure, puis les oeufs et le beurre en morceau et laisser battre pendant environ 20 mn pour obtenir une pate homogène.

Laisser gonfler tranquillement puis former une boule avec un cercle au milieu.

Enfourner pendant environ 20 mn et lorsque celle ci est cuite la badigeonner sur le dessus d'un léger

sirop.

Lorsque la brioche est refroidit, la décorer de sucre en morceaux et de fruits confits.

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez  
vous sur [zodiosphere.fr](http://zodiosphere.fr)