

## Briochettes aux pépites de chocolat (sans lait ni beurre)



Pour aujourd'hui je vous propose de délicieuses briochettes super moelleuses aux pépites de chocolat. Et attention, ces briochettes ne contiennent ni beurre, ni lait, sans graisses hydrogénées. Elles étaient vraiment très gourmandes avec toutes leurs pépites de chocolat, vraiment irrésistible, tout le monde les a adorées !! Elles restent à peu près 3 jours bien moelleuses.

### **Pour environ 10 briochettes**

#### **Ingrédients:**

2 oeufs

160g de pépites de chocolat (noir ou au lait)

30g de miel liquide

2c. à café d'extrait de vanille

500g de farine spécial pour brioche

20g de sucre en poudre

5g de levure de boulanger fraîche

10cl d'huile de tournesol

1/4c. à café de sel

#### **Pour dorer:**

Un peu de lait

#### **Préparation:**

Délayez la levure fraîche dans 25cl d'eau tiède avec le miel.

Dans un grand saladier, mélangez la farine, le sucre et le sel. Creusez un puits et versez l'huile, les oeufs, l'extrait de vanille, ainsi que la levure délayée dans le miel. Mélangez à l'aide d'une cuillère en bois.

Lorsque tout le liquide est incorporé, pétrissez la pâte à la main pendant une dizaine de minutes; elle doit peu à peu devenir moins collante. Vous pouvez également utiliser une machine à pain ou un robot muni d'un crochet-pétrisseur. Couvrez d'un linge humide et laissez lever la pâte pendant 1H.

Préchauffez le four à 150°C (th.5).

Rompez la pâte avec le poing pour la dégazer, puis renversez-la sur un plan de travail légèrement fariné. Etalez-la grossièrement avec vos mains, puis saupoudrez de pépites de chocolat. Pétrissez rapidement de nouveau pour bien les répartir.

Divisez la pâte en 10 portions plus ou moins égale, d'environ 100g. Déposez-les sur une plaque préalablement recouverte de papier sulfurisé, recouvrez d'un linge humide et laissez lever encore 15min.

Badigeonnez les briochettes de lait, puis enfournez pour 25-30min, jusqu'à ce que les brioches soient bien gonflées et dorées.

A la sortie du four laissez-les refroidir avant de les déguster.