

Brioche légère au yaourt



Pour ce bon mercredi ce sera une délicieuse brioche légère au yaourt ! Bah oui quand même après halloween un peu de légèreté s'impose mais toujours avec autant de gourmandise et de plaisir. Cette brioche est réalisée à la MAP, oui je l'aime ma MAP... Cette brioche est moelleuse, délicieuse....enfin bref vous l'auriez compris chez moi on s'est régalé!

Pour une brioche d'environ 6 personnes

Ingrédients:

80ml de lait

350g de farine

70g de yaourt

2c. à soupe de kirsch (vous pouvez le remplacer par de l'eau de fleur d'oranger)

1 oeuf battu en omelette

5g de levure de boulanger

1/2c. à café de sel

35g de sucre

1 sachet de sucre vanillé

1c. à café de jus de citron

Sucre glace (Facultatif)

Préparation:

Versez dans la cuve de la MAP les ingrédients dans l'ordre suivant: lait, sel, jus de citron, les sucres, le kirsch, la farine, le yaourt, l'oeuf battu et la levure.

Lancez le programme sucré qui est le programme 5.

A la fin de celui-ci laissez refroidir la brioche avant de la démouler.

Saupoudrez éventuellement de sucre glace et c'est prêt à être dégusté avec confiture, chocolat, beurre,...