

Brioche au chocolat



Quand on dit que les erreurs en pâtisserie font de nombreux desserts super bons ! (rappel de la tarte à tatin, des biscuits,...et je passe les meilleurs). Voici une petite erreur de ma part pour cette brioche qui, à l'origine ne devait être qu'avec des pépites de chocolat. Par maladresse j'ai mis tous les ingrédients dans ma MAP et donc les pépites de chocolat dès le début, la MAP a bien évidemment chauffé ce qui a fait fondre mes pépites de chocolat et donc pendant le pétrissage j'ai obtenu une belle brioche au chocolat ! Cette brioche est bien chocolatée, bien gourmande, super moelleuse. Pour les fans de chocolat, cette brioche est vraiment idéale pour vous ! A déguster tel quel, avec du beurre, grillé avec du beurre, du miel, ou pour aller encore plus loin de la pâte à tartiner ! Pour cette recette j'ai repris la recette du blog "[2 zazous dans le mistral](#)". Pour cette recette j'ai utilisé mon lait de riz que j'ai reçu dans [ma boîte à miam](#). Recette à la MAP.

Pour une brioche d'environ 6 personnes

Ingrédients:

130ml de lait de riz

350g de farine

1 oeuf battu

15g de levure de boulanger fraîche

1c. à café de sel

40g de beurre

40g de sucre

130g de pépites de chocolat noir

Préparation:

Mettez dans l'ordre suivant les ingrédients dans la cuve de la MAP: Le lait de riz, le sel, le sucre, l'oeuf battu, le beurre, la farine, la levure émiettée et enfin les pépites de chocolat.

Lancez le programme "sucré" ou "brioche" selon votre machine.

Une fois la brioche finie, laissez bien refroidir avant de démouler et servir.