

Pâte briochée sucrée avec la machine à pain

Recette proposée par Véro, Economique,
Préparation: 1h15



Les ingrédients:

- 600g de farine
- 200ml de lait
- 2 cuillère à soupe de fleur d'oranger
- 1 cuillère à café sel - 4 cuillère à soupe de sucre
- 4 oeufs
- 10g de levure boulangère
- 100g de beurre mou

Comment faire:

1) Mettre tous les ingrédients dans la machine à pain en commençant par tous les liquides, ensuite la farine et en dernier la levure

2) Programmer votre machine à pain sur Pâtes et lancer la programmation



3) Et après 1h15 vous obtenez une pâte briochée toute prête -

**Cette recette vous a plu ?
N'oubliez pas de laisser un
commentaire et une note sur le site.
Merci.**



Scannez ce QrCode et retrouvez la
recette en ligne !