

Brioche express à la pâte à tartiner de Marion (Marmiton)

- Ingrédients :



200 g
de farine de
blé



3 c.à.s
de sucré roux



1
jaune d'oeuf



200 g
de skyr



5 c.à.c
de pâte à
tartiner



1 c.à.s
de lait



1 sachet
de poudre à
lever

- Déroulement :

ÉTAPE 1

Préchauffer le four à 180°C.

ÉTAPE 2



Mélanger la farine, la levure, le sucre et le fromage blanc.

ÉTAPE 3

Former une boule et la diviser en 5.

ÉTAPE 4



Ajouter une cuillère à café de pâte à tartiner à l'intérieur de chaque boule.

ÉTAPE 5

Refermer avec des bordures de la pâte.

ÉTAPE 6



Badigeonner les petites brioches avec le jaune d'œuf mélangé à une cuillère à soupe de lait.

ÉTAPE 7

Enfourner 15 min à 180°C;