

BRIOCHE SUISSE AU CHOCOLAT ET CRÈME PÂTISSIÈRE D'ANGÉLIQUE



Categoria: Pastelaria

Criado em 2016-02-16
Qualificada pela Supercook
FR
Sugerido por angie06
O tempo total de preparação:
12:35 Minutes

Adequado para máquina:
- SUPERCOOK SC110
- Supercook SC250
- Supercook SC300
- Supercook SC350
- Supercook SC380
- Supercook SC400

LISTA DE INGREDIENTES PARA 6 DOSES

500 grama	leite
3 pedaços	ovos
70 grama	açúcar
50 grama	farinha
2	drop of vanilla extract
200 grama	leite
25 grama	fermento de padeiro
80 grama	manteiga
500 grama	farinha
1	ovo
1 colher de chá	sal
80 grama	açúcar
150/200	pepitas de chocolate
1	gema de ovo
1	leite

PREPARAÇÃO - PASSO A PASSO

Para ver a receita completa, por favor acessar o seu [perfil de usuário](#).