



Petites brioches fourrées véganes

Description

Aujourd'hui, une recette pour le goûter (ou le petit déjeuner?) : les petites brioches fourrées véganes. Elle peut être fourrée avec ce que vous voulez, pépites de chocolat, cannelle, compote de fruits... Et elles sont moelleuses et super savoureuses! Bon, elles ne sont pas compliquées à préparer, mais comme pour toute brioche, il faut du temps... Entre le pétrissage et la levée de la pâte, il faudra compter plusieurs heures. Mais vraiment, cela vaut la peine!

Recette des petites brioches fourrées véganes

5-6 brioches individuelles

Préparation 40 min

Cuisson 30 min

Repos 2h30

Niveau intermédiaire

Ingrédients

- 250g de farine
- 1/2 sachet de levure de boulanger
- 7 cuillères à soupe de lait végétal (coco, dans mon cas)
- 2 cuillères à soupe d'huile de tournesol
- 5 cuillères à soupe de sucre
- eau
- pépites de chocolat, cannelle ou compote pour la garniture

[/vc_column_text]/[vc_column][vc_column width= »2/3?][vc_column_text]

Etape par étape

1. Dans un petit ramequin, faire tiédir le lait végétal et y ajouter 3 cuillère à soupe d'eau. Y diluer ensuite la levure. Attention, le mélange ne doit pas être trop chaud, cela tuerait la levure.
2. Ensuite, mettre la farine dans un saladier (ou le bol de votre robot). Ajouter le sucre, l'huile et la levure diluée.
3. Commencer à mélanger les ingrédients. Il faudra ajouter de l'eau petit à petit, jusqu'à obtenir une pâte homogène et peu collante.
4. Former une boule et faire reposer la pâte dans un saladier couvert d'un linge humide. Laisser monter pendant 1h30. La pâte doublera de volume.
5. Une fois la pâte montée, la dégazer et diviser en 5-6 pâtons.
6. Pour chaque pâton, étaler la pâte en forme de rectangle allongé de 8-10 cm de large environ. Garnir chaque rectangle de pépites de chocolat, cannelle et sucre, ou encore compote de fruits et le rouler.
7. Placer les brioches sur une plaque allant au four et couvrir d'un linge humide. Laisser lever une heure de plus. Sinon, il est aussi possible de préchauffer le four à 50-70°C et y placer les brioches couvertes d'un linge humide pour une trentaine de minutes.
8. Une fois levées, les badigeonner de lait végétal pour la dorure, et enfourner à 170°C pour 20 à 30 minutes.

[/vc_column_text]/[vc_column][vc_row][vc_row][vc_column][vc_column_text]

Trucs et astuces pour réussir les petites brioches fourrées véganes

- Il est tout à fait possible de préparer ces brioches sans les fourrer. Elles sont moelleuses à souhait et sont délicieuses accompagnées de confiture.
- Plutôt que de rouler les brioches, vous pouvez aussi les tresser.

[/vc_column_text]/[vc_column][vc_row][vc_row content_placement= »middle »][vc_column width= »1/6?][vc_column][vc_column width= »2/3?][vc_message message_box_color= »mulled_wine » icon_fontawesome= »fa fa-camera » css= ».vc_custom_1578330895116{background-color: #f0f0f0 !important;} »]

Si vous cuisinez les recettes du blog, n'hésitez pas à prendre le résultat en photo et à le publier sur les

réseaux sociaux avec la mention **@vidaypimienta** ou le hashtag **#vidaypimienta**

Par avance merci de votre collaboration et bonne cuisine !

[/vc_message][/vc_column][vc_column width= »1/6?][/vc_column][vc_row][vc_row content_placement= »middle »][vc_column][vc_separator color= »mulled_wine » border_width= »3? el_width= »50?][/vc_column][vc_column][vc_masonry_grid post_type= »post » max_items= »-1? style= »lazy » items_per_page= »4? show_filter= »yes » element_width= »3? gap= »10? orderby= »rand » item= »basicGrid_NoAnimation » initial_loading_animation= »none » grid_id= »vc_gid:1589142853861-bee3fac81651abc1f9e43bdbe67f5a1a-3? taxonomies= »98, 184? filter_source= »category »][/vc_column][/vc_row]

CATEGORY

1. Coin sucré
2. Goûter et en-cas

POST TAG

1. fruits
2. recette vegan
3. sans lactose
4. végétarien

Categorie

1. Coin sucré
2. Goûter et en-cas

Tags

1. fruits
2. recette vegan
3. sans lactose
4. végétarien

date créée

29/11/2020

Auteur

admin

default watermark