



ALL'OPERA IN TRENTO DAL 1870

BRIOCHES AL CIOCCOLATO



INGREDIENTI

250 g di farina di grano tenero tipo 0 manitoba
1/2 cubetto (ca. 12,5 g) di lievito di birra fresco o 1 bustina (ca. 7 g) di lievito di birra secco
125 ml di latte tiepido
1 busta di zucchero vanigliato
3 cucchiari di zucchero
2 tuorli d'uovo
125 g di burro a temperatura ambiente
Ca. 110 g di gocce di cioccolato

PREPARAZIONE

Sciogliete il lievito di birra in un po' d'acqua tiepida insieme a 2 cucchiari di farina e un pizzico di zucchero e lasciate lievitare per ca. 15–20 min.

Setacciate la farina in una ciotola, aggiungetevi il lievito di birra, il latte, in cui avete prima sciolto lo zucchero e lo zucchero vanigliato, e infine i tuorli d'uovo. Impastate fino a ottenere un composto omogeneo.

Incorporatevi, poco alla volta, il burro, amalgamandolo bene al composto. Alla fine aggiungete le gocce di cioccolato. Coprite con un panno e fate riposare al caldo per ca. 30 min.

Dall'impasto ricavate 8 pezzi a forma di pallina. Disponeteli su una teglia con carta da forno e lasciateli lievitare coprendoli fino al raddoppio del volume.

Fate cuocere in forno preriscaldato a 180°C per ca. 15-20 min.