

## Brioche Buchty au fromage blanc (Cook'in)

- 100 ml de lait écrémé
- 20 gr de levure de boulanger
- 60 gr de sucre en poudre
- 500 gr de farine
- 2 œufs
- 200gr de fromage blanc
- 1 cc sel
- Sucre glace.

Mettre le lait, les œufs et la levure émiettée dans le bol du [Cook'in](#) et programmer 1m30, 40°, vit 2.

Ajouter ensuite la farine, le sucre, le sel et le fromage blanc et lancer le pétrissage pour 3 minutes.

Laisser la pâte dans le bol du Cook'in en prenant soin de retirer le bouchon et laisser pousser jusqu'à ce que la pâte sorte par le trou.

Sortir ensuite la pâte du bol et la diviser en 16 portions de taille identique. (60 gr pour moi) Former des boules et les disposer l'une à côté de l'autre dans le moule tablette.

Laisser pousser la brioche recouverte d'un torchon pendant 1 heure puis la faire cuire 30 minutes au four préchauffé à 160°.

Une fois que la brioche a refroidi la démouler et la saupoudrer de sucre glace.

*J'ai calculé les points pour les personnes qui suivent le programm weight watchers*

*pour 16 parts / 4 pp la part*



