

Martinsbrotchen (petites brioches Allemande)

Ingrédients :

- 150 g de fromage blanc
- 75 g de sucre Les Pépites de chocolat
- 50 g de chocolat en pépite si tu as le *thermomix* fait des pépites avec.
- 6 cuillères à soupe d'huile
- 4 cuillères à soupe de lait
- 300 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 1 jaune d'oeuf

Préparation:

- Mélange le fromage blanc avec le sucre, l'huile et le lait.
- Ajoute la farine et la levure.
- Pétris la pâte et ajoute les pépites de chocolat.
- Forme des petites boules de pâtes et dispose les sur une plaque beurrée.
- Badigeonne-les de jaune d'oeuf
- Enfourne les et laisse les dans le four à cuir 20 min. à 200°



ASTUCE:

Mange les avec une sauce chocolat.

Bon Appétit !!!