

Brioche aux Raisins et Abricots Secs



Pour 4 personne(s)
Temps de préparation: 4 heures

Ingrédients:

- LEVURE	1 sachet
- FARINE À PAIN BLANC	350g
- SEL	1 c à café
- SUCRE SEMOULE	50g
- BEURRE	120g
- OEUF (S)	3
- LAIT	3 c à soupe
- RAISINS SECS	2 c à soupe
- ABRICOTS SÉCHÉS	5-6

Recette:

Pour four à pain Panasonic SD 255

- Dans le moule, placez les ingrédients secs dans l'ordre (en couvrant bien la levure).
- Placez le moule dans le four à pain et ajoutez les oeufs et le lait délicatement.
- Dans le bac à graines, déposez les raisins et les abricots coupés en petits dés.
- Sélectionner "Basic" - option "Rasin"
- Réglez la taille sur "M", couleur de la croûte "Light".
- Eventuellement réglez le timer pour décaler la cuisson
- Appuyez sur "Start".