



BRIOCHE AUX PRALINES DE KHALA SANS PÉTRISSAGE



30 cl de lait tiède, 50g de beurre fondu, 1 œuf, 1 sachet de levure de boulanger déshydratée, 80 g de sucre vanillé maison, 400g de farine T45, 1.5 cc de sel fin gris, 100g de pralines grossièrement concassées.

Beurrer fariner ou sucrer le moule choisi. Préchauffer le four à 80° chaleur tournante si possible. Mélanger dans l'ordre tous les ingrédients dans le bol du robot équipé du fouet plat - la feuille- ou du crochet sinon dans un saladier et à la cuillère en bois. Ajouter en fin de parcours les pralines. Verser l'appareil obtenu qui est souple dans le moule et enfourner 20min à 80°. Monter la température du four à 180° et poursuivre la cuisson pendant 30/35 min. Démouler sur grille à la sortie du four et déguster à peine tiède.