BRIOCHE DE UVAS PASAS

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Mary Díaz

Tiempo: + de 2 horas
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Muy económico

Descripción:

Ideal para desayunar y merendar

Ingredientes para 6 personas :

- 1 cucharadas de sopa de leche
- 3 huevos
- 125 gr de mantequilla reblandecida
- 250 de harina
- 3 cucharadas de azúcar (yo eche sirope de agave)
- 1 cucharadita de sal
- 1 sobre de fermentos seco o 15 gr de levadura fresca
- 5 cucharadas de uvas pasas (no es necesario reblandecerlas en agua)

Preparación:

Paso 1

PREPARACIÓN: Eche todos los ingredientes (menos las uvas pasas) en la cubeta de la panificadora. Puse el programa 4 de mi panificadora que es programa dulce que dura 3 horas y 27 minutos. Cuando pito eche las pasas y deje que siguiera haciéndose. Para hacerlo a mano; Es ir mezclando poco a poco todos los ingredientes, cuando este todo bien mezclado echar la pasas, hacerle una forma al brioche y meter al horno a 200º hasta que este hecho