

# BRIOCHE



## INGREDIENTES

- 3 C. DE SOPA DE LEITE MEIO GORDO
- 1 SAQUETA DE FERMENTO (14 G)
- 2 OVOS
- 250 G FARINHA
- 50 G AÇÚCAR
- 1 C. DE CHÁ DE SAL
- 80 G MANTEIGA AMOLECIDA
- 100 G AMÊNDOAS CARMELIZADAS

## CONFEÇÃO

1. Dissolva o fermento no leite. Deite esta mistura na taça com a lâmina para amassar/triturar. Junte os ovos, a farinha, o açúcar, o sal e a manteiga. Seleccione o programa de massa P2 deixando a tampa de regulação de vapor.
2. No final do programa, coloque a massa numa taça à parte e cubra com película aderente. Deixe no frigorífico durante 2 horas.
3. Revista um tabuleiro com papel vegetal. Retire a massa e incorpore as amêndoas. Forme uma bola, coloque num tabuleiro e cubra com um pano. Deixe levedar durante mais 2 horas à temperatura ambiente, evitando correntes de ar.
4. Aqueça previamente o forno a 160 °C (T. 5-6). Quando o forno estiver quente, leve ao forno durante 30 min.