

BRICELET



Temps de préparation: 2h 5mn - Temps de cuisson: 1mn - Nombre de portions: 70

Ingrédients:

- 1000g Farine
- 750g Sucre
- 250g Beurre ramolli
- 1/2cc Sel
- 1 Citron
- 500g Lait
- 500g Crème entière liquide
- 1cs Saindoux

Préparation:

- Placer dans le bol 750g de sucre et le zeste d'un citron puis pulvériser 10sec/ vitesse 10.
 - Ajouter 500g de lait à température ambiante, 500g de crème liquide, 250g de beurre ramoll et 1cs de Saindoux puis mélanger 2 min / vitesse 4.
 - Ajouter 1000g de farine, 1/2 cc de sel dans le bol mélanger 3 min/vitesse 4.
 - Laisser reposer 2h dans le réfrigérateur.
 - Allumer le four à Briciolet. Une fois chaud verser une grande cuillère au milieu du four à bricelet puis laisser cuire environ 1 minute le temps que le bricelet se colore légèrement.
- Une fois cuire le sortir du four puis l'enrouler autour d'un cylindre en bois pour lui donner la forme du Briciolet roulé