BRIOCHE AUX PEPITES DE CHOCOLAT

Ingrédients :

- 350g de farine
- 4 œufs
- Du sucre
- 170 g de beurre
- 25 g de levure
- Des pépites de chocolat

1. Mélanger la farine et le sucre.
2. Puis ajouter le beurre fondu, 2 cuillères à soupe d'eau et les œufs.

3. Ensuite, insérer la levure fondue et mélanger pour obtenir une pâte homogène.
4. Enfin, verser les pépites et malaxer une dernière fois.
5. Laisser reposer toute la nuit au frigo.
6. Le lendemain, étendre la pâte et former un boudin. (Penser à remettre de la farine pour éviter que cela colle)

7. Couper le boudin en plusieurs morceaux et déposer dans un moule rond.

8. Laisser monter puis enfourner à four froid 15 min à thermostat 5.