

Exercice : Écrire :

- Le texte dans une police « Arial »
- Le titre centré de taille 28, gras et souligné
- Liste des ingrédients et étapes de la recette de taille 15, gras et souligné
- Insérer des puces pour les différents ingrédients et les étapes de taille 15

Voir modèle ci-dessous

Brioche aux pralines roses

Liste des ingrédients :

- ❑ 300 g de farine
- ❑ 120 ml de lait tiède
- ❑ 1 œuf (+1 œuf pour dorer)
- ❑ 80 g de mascarpone
- ❑ 1 c. à café de sel
- ❑ 2 c. à soupe de sucre
- ❑ 1 c. à café d'extrait de vanille
- ❑ 100 g de pralines roses concassées
- ❑ 1 c. à soupe de levure de boulanger déshydratée



• **Étapes de la recette :**

- Dans la cuve d'un robot ou d'une machine à pain, ou dans un grand bol, mélangez le lait tiède, le mascarpone, l'œuf, le sel, le sucre et l'extrait de vanille
- Ajoutez ensuite la farine et la levure, et pétrissez 10 minutes (robot, machine à pain ou à la main)
- Laissez lever 1 heure, en recouvrant avec un torchon
- Chassez l'air, ajoutez les pralines roses brisées en morceaux, mélangez et disposez dans un moule à cake ou à gâteau beurré, badigeonnez avec un mélange œuf + 2 c. à soupe d'eau, laissez lever à nouveau 1 heure

- Dorez une seconde fois avec le pinceau et enfournez 30 min à 180°.