

# BRIOCHE DE UVAS PASAS



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Mary Díaz **Recetizador:** Isabel Lorenzo



*Las Creaciones de María José*

**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 200° hasta que este hecho

