

BRIOCHE CON CEREALES INTEGRALES Y JARABE DE ARCE



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

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



Tiempo: + de 2 horas

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

La comida mas importante del día es el desayuno y que mejor que un brioche con cereales...

Ingredientes para 4 personas :

- 200 nata
- 2 huevos
- 450 de harina de fuerza
- Una pizca de sal
- 50 gr de panale
- 25 gr de levadura
- 40 gr de cereales integrales
- 2 cucharadas de Jarabe de Arce

Preparación:

Paso 1

PREPARACIÓN: Yo lo hago en la panificadora, hecho los ingredientes líquidos y luego los secos, pongo el programa numero 1 y cuando pite se echan los cereales integrales machacados. Para hacerlo a mano hay que mezclar bien todos los ingredientes incluidos los cereales y amasar bien hasta que no se peque en la mano. Dejar que sube la masa por lo menos una hora y media. Amasar, darle forma y al horno a 200° hasta que veáis que esta hecho. A mi me encanto me lo comí en el desayuno con mermelada light y a veces con aceite y tomate, esta bueniiiimoooo.