# BRIOCHE DE MANTEQUILLA Y AGUA DE AZAHAR

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

**Creador:** Mary Díaz **Recetizador:** Tere Hada

**Tiempo:** + de 2 horas
**Dificultad:** Fácil
**Tipo de plato:** Postre
**Tipo de cocina:** Para diabéticos
**Otros:** Cocina Moderna
**Coste:** Económico

## Descripción:

## Ingredientes para 6 personas :

- 2 huevos batidos
- 1 chorrito de agua de azahar
- 1/2 cucharadita de sal
- 1 cucharada de azúcar
- 2 cucharadas de leche desnatada
- 225 gr de harina de fuerza
- 1 cucharadita de levadura
- 55 gr de mantequilla fundida

## Preparación:

### Paso 1

EN PANIFICADORA Ponemos todos los ingredientes en el mismo orden en la panificadora menos la mantequilla. Programamos el programa 1 (en mi panificadora). Nivel de tostado medio y peso 500 gr. Cuando veamos que están todos los ingredientes bien mezclado añadimos la mantequilla, y lo dejamos, la máquina lo hace todo solita. Cuando se acabe pitará y lo sacamos con cuidado de no quemarnos. Riquisiiimoooo. Como es la primera vez que lo hacia no quise echarle las pepitas de chocolate, pero en el próximo se las echo. PARA HACERLO A MANO; Mezclamos todo menos la mantequilla, amasamos muy bien, añadimos la mantequilla en dados y seguimos amasando hasta obtener una masa homogénea y lisa que se despegue del bol. Dejamos reposar 50 minutos. Darle forma y meter en el horno, hasta que este hecho.