

**Creador:** Mary Díaz **Recetizador:** Mali Diaz Orteg



### Descripción:

Me quedaron deliciosos.

**Tiempo:** + de 2 horas

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Muy económico

### Ingredientes para 4 personas :

- 2 huevos
- 1 cucharadita de sal.
- 4 cucharaditas de azúcar
- 300 gr de harina
- 1 sobre de levadura de panadero
- 60 gr de mantequilla a temperatura ambiente

### Preparación:

#### Paso 1

**PREPARACIÓN:** Mezclamos todos los ingredientes menos la mantequilla. Cuando estén todos unidos agregamos la mantequilla cortada en dados. Seguimos amasando hasta que quede una masa lisa y brillante. Pulverizamos con agua la masa para que no se seque, cubrimos con un paño y la dejamos reposar 1h y 1/2h mas o menos. Volvamos la masa en una superficie enharinada, la dividimos en 10 porciones de 60 gr y hacemos una bola. Cubrimos los brioche con un paño y lo dejamos reposar 45 minutos. Los pintamos con huevo para que queden dorados. Horneamos a 190° durante 15-20 minutos o hasta que estén dorados. Yo lo amase en la panificadora, para ahorrarme tiempo y esfuerzo. EL BRIOCHE DE LA IZQUIERDA ES RELLENO DE MANTEQUILLA LIGHT Y EL DE LA DERECHA RELLENO DE QUESO LIGHT DE UNTAR