

BRIOCHE AU SUCRE

Recette par Nadia Sammut - Cheffe étoilée sans gluten



INGRÉDIENTS :

L'indispensable de la recette,

- 250g de mix autour du pois chiche Kom&Sal (riz, sarrasin, pois chiche)

[acheter le mix ici !](#)

- 200g de poudre d'amande
- 150g de fécule
- 70g de sucre roux
- 7 œufs
- 100g de levain (à préparer avec le mix autour du sarrasin Kom&Sal)
- 320g de beurre végétal
- 1 pincée de sel

PRÉPARATION :

1. Mélanger les farines, le sel et le sucre
2. Ajouter les œufs puis le beurre
3. Faire reposer 1h
4. Réaliser ensuite des boules de pâte et pousser pendant 30 minutes
5. Étaler en forme de brioche sur du papier de cuisson,
6. Faire des « trous » puis y mettre du beurre végétal et saupoudrer de sucre non raffiné avant d'enfourner
7. Cuire à 180°C pendant 20-30 minutes selon la taille



ENTREZ DANS LA KOM&UNAUTÉ

Pour construire un monde au goût meilleur
www.komandsal.fr

Et partagez les photos de vos plus belles recettes avec le #KOMUNAUTE @komandsal

