



Brioches express

Ingrédients

- 300 g (2 tasses) de farine tout usage non blanchie
- 150 g (3/4 de tasse) de cassonade
- 15 ml (1 cuillerée à soupe) de poudre à pâte
- 80 ml (1/3 de tasse) d'huile de canola
- 180 ml (3/4 de tasse) de lait

Garniture

5 ml (1 c. à thé) de cannelle



Pour garder la cassonade toujours souple, insère un morceau de pain dans le sac ou le pot hermétiquement fermé, et le tour est joué.

Étapes de la préparation



1 Dans un grand bol, mélange la farine, 50 g (1/4 de tasse) de cassonade et la poudre à pâte. Ajoute l'huile (en gardant environ 15 ml pour la suite) et le lait. Mélange bien pour former une pâte.



2 Sur une surface légèrement enfarinée, pétris la pâte une dizaine de fois. Abaisse la pâte avec un rouleau et forme un rectangle d'environ 30 cm x 25 cm.

3 Dans un bol, mélange la cannelle avec le reste de la cassonade. Badigeonne la pâte avec le reste de l'huile de canola et étale le mélange uniformément sur la pâte.

4 Enroule la pâte dans le sens de la longueur pour obtenir un beau rouleau. Coupe une douzaine de tranches d'environ 2,5 cm, et dispose-les côte à côte dans un moule graissé allant au four.

5 Fais cuire au centre du four pendant 15 à 20 minutes à 200 °C (400 °F).

