**Briochettes cœur rocher Ferrero**

Ingrédients

150 ml de lait

1 jaune d’oeuf

70 gr de beurre mou

60 gr de beurre

350 gr de farine

1 sachet de levure spécial pain de Demarle avec sel incorporé

garniture

8 rochers Ferrero

sucre perlé (facultatif)

Mettre dans la MAP les ingrédients dans l’ordre préconisé

Lancer le programme “pâte levée”

Au terme du programme dégazer la pâte et la diviser en 8 parts

Former des boules avec chaque part en y mettant au centre un rocher Ferrero

Laisser lever environ 30 mn

Badigeonner avec un jaune d’oeuf délayé avec un peu de lait

Saupoudrer de sucre perlé

Cuire four chaud 180° environ 20 mn