**Briochettes au yaourt**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2008/11/briochettes-au-yaourt-11-2008-065-copie.jpg) **Pour 12 briochettes au yaourt**  
  
**- 2 yaourts   
- 2 œufs entiers   
- lait ou de rhum ou de fleur d'oranger (voir ♦)  
- ½ càc de sel   
- 500g de farine   
- 4 càc de levure sèche de boulanger   
- 4 càs de sucre   
- 60 g de beurre**

**Plaque du four ou empreintes à briochettes**  
**Préchauffage du four à 180°C (Chaleur tournante)**

♦ Poser la cuve de la [**MAP**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/) sur la balance.  
  
Mettre les yaourts et les œufs et ajouter le liquide choisi pour obtenir 365 g.  
Ajouter le sel puis la farine dans laquelle on cache la levure, le sucre et le beurre mou.  
Lancer le programme "Pâte" jusqu'au bout (1h20).  
Sortir la pâte et la partager en 12 pâtons.  
Façonner les brioches et laisser doubler de volume à l'abri des courants d'air.  
Badigeonner de lait et saupoudrer de sucre perlé.  
Enfourner pendant environ 20 minutes.  
**Déguster les briochettes au yaourt tièdes de préférence.**