 **Briochettes abricot-raisin**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2008/08/briochette-abricot-raisin-septembre-2008-020-copie.jpg) **Pour 12 briochettes  
- 530 g de farine**  
**- 100 g de beurre**  
**- 2 œufs**  
**- 2 sachets de levure sèche de boulanger  (ou 25 g de levure fraîche)**  
**- 180 g de lait**  
**- 65 g de raisins secs**  
**- 10 abricots secs en petits dés**  
**- 1/4 càc de sel**  
**- 80 g de cassonade**  
**- 2 càs d'eau de fleur d'oranger ou de rhum**  
**- sucre en grains**

**1 plaque d'empreintes à petits pains ou la plaque du four tapissée de papier cuisson**  
**Préchauffage du four à 180°C** [Four -chaleur étuvée](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2013/09/Four-chaleur-étuvée--e1439297957972.png)**ou** [Four Chaleur tournante](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2015/09/Four-Chaleur-tournante--e1439110656131.jpg)

Mettre dans la cuve de la [**MAP**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/) le lait, le sel, les œufs et le rhum ou l'eau de fleur d'oranger.  
Couvrir avec la farine et la levure.   
Saupoudrer avec la cassonade et disperser le beurre en parcelles.   
Lancer le programme pâte.  
Lorsque le pâton s'est formé, ajouter les fruits coupés en petits dés.  
Laisser dérouler le programme jusqu'au bout (1 h 20).  
Sortir la pâte sur le plan de travail. La dégazer et la diviser en 12 morceaux.  
Façonner chaque morceau en boule et les déposer dans les empreintes (ou sur la plaque).  
Couvrir d'un torchon et laisser lever à l'abri des courants d'air.  
Badigeonner d'un peu de lait et saupoudrer de sucre en grains.  
Enfourner pendant 25 minutes.   
Laisser refroidir sur une grille.