

PETITES BRIOCHES À LA CONFITURE

500 gr.(3 ¼ tasses) de farine
7gr. ou 1 sachet de levure à pain
Une pincée de sel
80 gr. (1/3 tasses) de sucre
1 sachet de sucre vanillé
250 ml.(1/2 tasse) de lait tiède
150 ml. (3/4 tasse) de beurre ou margarine fondu, tiède
Le zeste d'un citron
1 œuf
Gelée de fruit de votre choix
Un petit bol d'huile

Dans une machine à pain, mettre les ingrédients liquides en premier et ensuite les ingrédients secs en finissant par la levure. Mettre à mode "pâte".

Sinon, dans un grand bol, y incorporer tous les ingrédients et bien mélanger à la main. La pâte sera un peu collante. La saupoudrer d'un peu de farine, couvrir d'un linge propre et laisser lever 1 heure. Bien graisser avec l'huile de votre choix un moule rectangulaire qui mesure 38cmX 23cm (15pX9p) environ.

Lorsque la machine bip, ou après 1 heure de levée, étendre la pâte sur un plan de travail enfariné. L'aplatir à 2 cm d'épaisseur au rouleau, en gardant la forme d'un rectangle. Y découper au moins 24 carrés de 6cm. (2 pouces). Dans le milieu de chacun y mettre une cuil. à café comble de gelée de fruit. Rabattre les 4 coins et former une boule. Placer les boules côte à côte dans le moule rectangulaire en les badigeonnant d'huile tout le tour à l'aide d'un pinceau. Répéter pour toutes les boules.

Réchauffer le four à 190C (375F) à la fin de la préparation, ça va donner le temps qu'elles gonflent un peu. Mettre au four 15-20 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées. Sortir du four, laisser refroidir un peu puis saupoudrer de sucre en poudre.