BRIOCHE AU YAOURT ET PÉPITES DE CHOCOLAT

Préparation: 15 minutes
Cuisson: 30 minutes
Portions: 4

Ingrédients:

1 jaune d’œuf
1 sachet et demi de levure chimique
1 càc de sel
2 càs de sucre
100 g de pépites de chocolat
600 g de farine
350 g de yaourt brassé

Préparation:

1. Préchauffer le four à 210 degrés.
2. Mettre le yaourt dans un bol.
3. Ajouter le sucre et le sel.
4. Incorporer la farine avec la levure.
5. Bien travailler le tout pour avoir une pâte collante et homogène.
6. Ajouter les pépites de chocolat.
7. Continuer à pétrir pour bien les répartir.
8. Tapisser un moule à cake de papier cuisson.
9. Y transférer la préparation.
10. Badigeonner la surface de jaune d’œuf battu avec un peu d’eau.
11. Enfourner pour une demi-heure.
12. Laisser tiédir, retirer du moule et laisser refroidir.
13. Servir la brioche au yaourt et aux pépites de chocolat.