



Brioche allo yogurt con crema di nocciole e marmellata



[Stampa ricetta](#)

Ricetta Brioche allo yogurt con crema di nocciole e marmellata

Divina a colazione

Preparazione	30 min
Cottura	15 min
Tempo totale	45 min

Portata: Dolci

Cucina: Romagnola

Keyword: brioche, colazione, croissant, dessert

Difficoltà: difficile

Costo: basso

Porzioni: 6 persone

Calorie: 300kcal

Ingredienti

- 300 g farina 00
- 125 g burro
- 125 g yogurt bianco
- 80 g zucchero
- 1 uovo
- 1 bustina vanillina
- 1 bustina lievito per dolci
- q.b. crema di nocciola
- q.b. marmellata
- q.b. zucchero a velo
- 1 uovo da spennellare

Istruzioni

1. In una ciotola metti la farina, il lievito, la vanillina, il burro (a temperatura ambiente), l'uovo, lo yogurt e mescola bene. Dall'impasto ricava 8 palline uguali e, con il mattarello appiattisci a forma di cerchio. Da ognuna di esse taglia 8 pezzi triangolari. Su ogni parte (alternate) aggiungi un cucchiaino di crema di nocciole e marmellata.



2. Arrotola e forma delle piccole brioches. Metti su una placca (ricoperta con carta forno) e spennella i cornetti con l'uovo rimasto.



3. Cuoci in forno caldo 180 gr. per circa 15 minuti. Lascia raffreddare e spolvera con zucchero a velo.



Nutrition

Serving: 100g | Calorie: 300kcal

Buon appetito...

Ricetta di Ugo Picia

[Read More](#)
