

Brioche sans gluten ni lait à la MAP (machine à pain)

- Recette sans gluten
- Recette sans lait
- Recette bio



Je dois dire que je ne suis pas peu fière de ma brioche sans gluten, elle est délicieuse. J'ai utilisé la recette fournie dans le livret de la "[Nutribread](#)"

" de Moulinex ([voir le test de pain au chocolat](#)) et je l'ai transformée pour la rendre sans lait. J'ai aussi adapté les quantités de liquides à mon propre [mix-pâtisserie](#).

Cette brioche sans gluten vient allègrement détrôner toutes celles que j'ai pu faire auparavant. Je vous conseille de la tester !

Pour 4 personnes

Temps de préparation : 15 min

Temps de cuisson : 25 min

Ingrédients

- 200 ml de lait d'amande
- 100 g de margarine végétale non hydrogénée
- 4 œufs
- 10 g levure de boulanger sèche sans gluten
- 8 g de sel
- 60 g de sucre de canne blond
- 400 g de mon [mix-pâtisserie](#)

1. Faites chauffer le lait d'amande à 30°C, faites fondre la margarine non hydrogénée dedans et versez-les dans la cuve.
2. Battez les œufs et versez-les dedans.
3. Ajoutez la levure, le sel, le sucre de canne et mon [mix-pâtisserie](#).
4. Faites tourner le 2ème programme (pain sans gluten sucré) et aller vous mettre les doigts de pieds en éventails en attendant de vous régaler !

Le conseil de Karen

Voir aussi :

[Pain burger sans gluten](#)

[Pain sans gluten à la MAP](#)

[Pain au chocolat sans gluten à la MAP](#)