

# Brioche farcita

## INGREDIENTI:

250 gr di farina,

60 gr di strutto o burro,

1 uovo,

1 cucchiaio colmo di zucchero,

1 bicchiere in plastica di latte tiepido,

1 bustina di vanillina,

1/2 cubetto di lievito di birra.

Per farcire:

nutella, crema o marmellata.

Per decorare:

granella di zucchero, di nocciole. gocce di cioccolato etc.

Impastare per 10-15' tutti gli ingredienti al mixer, mettere metà impasto in uno stampo da plumcake schiacciandolo sul fondo e sui lati al centro inserire la farcitura che preferite e coprire con l'impasto rimanente e far lievitare fino a far raddoppiare l'impasto e mettere in forno già caldo a 200° per 20-30'. Lasciar raffreddare e servire.