



Treccine al cioccolato - [Visualizza sul sito di mimma](#)

treccine - merenda - pasta brioche - Sicilia

Ingredienti:

g 550 farina bianca o manitoba

g 50 olio d'oliva o burro

g 10 sale

g 250 latte

1 cubetto di lievito di birra

un cucchiaino di zucchero

1 uovo

1 tuorlo per spennellare

gocce di cioccolato o uva sultanina a vostra scelta.

Impastare tutti gli ingredienti. Lasciare lievitare per circa un'ora. Stendere l'impasto versandovi sopra delle gocce di cioccolato oppure dell'uva sultanina, impastare velocemente. Formare delle treccine oppure delle brioscine, lasciare riposare per circa 30 minuti quindi spennellare con il tuorlo d'uovo ed infornare a 200° per circa 30 minuti.



Si possono cospargere con lo zucchero a velo

[Vai alla discussione sul forum](#)