

# Tarte ya brioche na aprikoti

## Ingrédients

- 13g ya hamira safi
- 100g ya maziwa yote
- 325g ya unga wa ngano (au unga T45)
- 70g ya sukari
- 5g ya chumvi
- 2 mayai
- 100g ya siagi
- 1kg ya apricots

## Préparation

1. Baada ya toleo la tonia na toleo la chokoleti, hapa inakuja tarti brioche ya apricots.
2. Ni mapishi rahisi sana ukiwa na roboti, bila shaka inawezekana bila roboti lakini itahitaji nguvu zaidi Hamira ya brioche laini, kiasi kidogo cha unga wa almond ili kusubiri unyevunyevu wakati wa kuoka matunda, apricots nyingi nzuri na yaliyomalizika!
3. Changanya maziwa na hamira iliyovunjwawunjwa.
4. Funika na unga, kisha ongeza sukari, chumvi na mayai.
5. Piga kwa takriban dakika 10 kwa kasi ya chini, hamira inapaswa kuwa sare na kutengana na kuta za bakuli.
6. Kisha ongeza siagi iliyokatwa vipande vidogo, na upige tena kwa takriban dakika 10, hamira inapaswa kuwa laini, yenye mvutano, na kutengana na kuta za bakuli.
7. Acha hamira ichachae kwa dakika 30 kwenye joto la kawaida, kisha weka kwenye jokofu usiku kucha (au vinginevyo, angalau masaa 2).
8. Tandaza hamira na uweke kwenye duara lililopakwa mafuta liliyo kwenye sahani iliyofunikwa na karatasi ya kuoka.
9. Acha ichachae kwa dakika 30, kisha nyunyiza unga wa almond juu yake.
10. Kisha, kata apricots nusu na weka juu ya brioche.
11. Ongeza vipande vidogo vya siagi na unyunyize sukari.
12. Oka tarti kwenye oveni iliyowashwa awali kwa 170°C kwa dakika 30.
13. Acha ipoe, kisha jifurahishe!