

Rapid și ușor – Pâinici brișe cu brânză, gata în câteva minute



Pâinici brișe cu brânză



Aperitiv rapid și delicios: **pâinici brișe cu brânză!**

Mini-pâinici pufoase, cu o **crustă aurie** și **umplutură de brânză cremoasă**, perfecte pentru a impresiona oaspeții. Se prepară rapid, iar umplutura poate fi adaptată preferințelor tale. Pregătește ingredientele, tava de copt și lasă-te surprins de cât de simplu este să creezi **un aperitiv gustos și aspectuos!** Adaugă ierburi aromatice sau experimentează cu diferite tipuri de brânză pentru un plus de savoare.

Ingredientele sunt mai jos în descriere, iar rețeta pas cu pas este prezentată în video.

- 300 ml lapte rece
- 250 g făină
- 200 ml ulei
- 150 g brânză Gouda
- 100 g amidon
- 50 g parmezan ras
- 3 ouă

▪ 2-3 g sare

1. Preîncălzește cuptorul la 210°C (căldură de sus și jos).
2. Într-un bol mare, amestecă toate ingredientele umede: laptele, uleiul, sarea și ouăle. Mixează bine până devin omogene.
3. Adaugă amidonul treptat, amestecând bine pentru a evita formarea cocoloașelor.
4. Încorporează făina treptat și amestecă până obții un aluat uniform.
5. Adaugă brânza Gouda și parmezanul ras, mixând ușor până când sunt bine distribuite. Dacă aluatul este prea dens, mai adaugă 50 ml lapte pentru a obține consistența unui iaurt gros.
6. Pregătește o tavă pentru briose și așază hârtii de copt în fiecare compartiment.
7. Umple formele aproape complet cu aluat folosind un polonic sau o cană pentru turnat.
8. Introdu tava în cuptorul preîncălzit și coace briosele timp de 20-25 de minute, sau până devin aurii și trec testul scobitorii.
9. După coacere, lasă briosele să se răcească ușor în tavă timp de 5 minute.
10. Scoate briosele din forme și servește-le calde sau reci. Sunt delicioase ca atare sau alături de o friptură sau un sos preferat.