

Rețetă Briose Pufoase cu Vanilie și Ciocolată



Rețetă Briose Pufoase cu Vanilie și Ciocolată



Aceste briose sunt perfecte pentru a satisface poftele copiilor sau pentru a fi savurate ca un desert delicios și ușor de preparat. Poftă bună!

- 300 g făină de grâu
- 4 ouă
- 150 g zahăr
- 150 ml ulei floarea-soarelui
- 100 ml apă
- 50 g lapte praf
- 1 g sare
- 10 g praf de copt
- 3-4 linguri zeamă de lămâie
- esență de vanilie, (se poate pune și răzătură de lămâie, sau portocală)
- 50 g ciocolată amară

1. Bateți ouăle cu sarea, apoi adăugați zahărul și mixați până obțineți o cremă fină.



2. Incorporați esența de vanilie și zeama de lămâie.
3. Adăugați treptat uleiul, amestecând continuu.
4. Combinați ingredientele uscate (făină, praf de copt, lapte praf) și încorporați-le în amestecul umed.
5. Hidratați cu apă până obțineți consistența aluatului de clătite americane.



6. Lăsați aluatul să se odihnească la frigider pentru o oră.
7. Preîncălziți cuptorul la 240°C.
8. Umpleți formele de briose cu aluatul până la trei sferturi.



9. Tăiați ușor suprafața aluatului cu un cuțit înmuiat în ulei pentru a ghida creșterea.
10. Adăugați bucăți de ciocolată pe deasupra, dacă doriți.
11. Reduceți temperatura cuptorului la 210°C și coaceți briosele pentru aproximativ 15-20 de minute sau până se rumenesc frumos.

