

# Briose cu cafea si nuci



Iubesc cafeaua, si, deci, in consecinta, si aceste briose cu cafea si nuci ☐

Sunt foarte bune si simple, dar se pot acoperi cu ciocolata cu cafea, topita, si apoi presarate cu alune maruntite...cred ca ar arata si mai spectaculos!

Ingrediente pentru 12 briose:

- 350 g faina obisnuita
- 1 lingura praf de copt
- 1 lingura cafea ness
- 125 g zahar
- 50 ml miere limpede
- 150 ml lapte
- 1 ou mare, batut
- 1 lingura ulei
- 125 g nuci, taiate marunt
- 1 lingura miere pentru uns briosele
- 50 g alune, taiate marunt

Mod de preparare:

Preincalziti cuptorul la 200 grade C. (foc mare). Tapetati cu hartiiute speciale o forma de briose.

Cerneti intr-un castron faina, praful de copt si o priza de sare:



Dizolvati nessul in 2 linguri de apa clocotita:



Adaugati apoi zaharul, mierea, laptele, oul si uleiul:



Amestecati-le, apoi incorporati compozitia in amestecul cu faina:





Framantati pana obtineti un aluat moale, apoi incorporati nucile:



Puneti aluatul in cele 12 forme si neteziti suprafata...eu am lasat-o asa cum a binevoit sa pice din lingura :))



Coaceti cca. 12 minute, dupa care ungeti deasupra cu miere si presarati cu alune.

Eu le-am lasat simple fiindca mi-au placut mult asa ☐



Se servesc calde, cu unt si miere...si cu o ceasca mare de cafea!!! ☐



Sectiune:



Foooarte bune!!!