

Briose cu ciocolata si iepurasi din martipan



Cele mai gustoase briose cu ciocolata si iepurasi din martipan pentru voi toti, cu mare drag, de Sfintele Pasti ☐
0 **reteta de Pasti**, festiva, dar foarte usor de facut..si absolut delicioasa!!!

Sarbatori Fericite, alaturi de ai vostri dragi!!!

Ingrediente pentru 12 bucati:

Pentru aluatul de briose:

- 260 g faina

- 100 g ciocolata fina cu lapte
- 2 linguri cacao
- 1 plic praf de copt (10 g)
- 120 g zahar
- 150 g unt
- 1 ou mare
- 250 ml lapte batut

Pentru ornat:

- 100 ml smantana pentru frisca
- martipan
- fulgi de nuca de cocos colorati
- 100 g ciocolata lapte/amaruie, daca nu le serviti sub forma de iepurasi ☐

Mod de preparare:

Pregatiri preliminare:

Incingeti cuptorul pana la temperatura de 180 grade C (foc potrivit). Aranjati hartiutele de copt intr-o tava speciala, cu adancituri, pentru coacerea brioselor.

Taiati in bucatele mici ciocolata cu lapte (eu am maruntit-o la blender, desi nu foarte fin).

Preparare aluat de briose:

Pentru briose, amestecati faina, cernuta impreuna cu praful de copt, bucatile de ciocolata si cacaua, de asemenea, cernuta. E foarte important sa faceti asta de fiecare data cand preparati ceva, pentru ca de obicei praful de copt de prin magazine nu este fin, ci cam dezmembrat ☐ , ceea ce face ca aluatul sa nu creasca cum trebuie...

Bateti oul intr-un alt vas, adaugati zaharul, untul moale si laptele batut si amestecati-le bine.

Incorporati masa de faina in compozitia cu ou si lapte batut si amestecati bine toate ingredientele, pana obtineti un aluat omogen.

Coacere:

Asezati cate o lingura plina (sau doua, va orientati voi) de compozitie in fiecare adancitura, apoi dati totul timp de 20-25 de minute la cuptor. Nu lasati sub nici o forma mai mult de-atat, daca vreti sa va bucurati de-un gust fraged, pentru ca altfel se vor usca.

Scoateti tava sau tavile, dupa caz, si mai lasati briosele in tava inca 5 minute, dupa care asezati-le pe un gratar ca sa se raceasca.

Ornare briose:

Decorati cu ciocolata topita, in rafale, sau, daca le faceti ca mine, acum de Pasti, cu frisca bine batuta sau mascarpone si nuca de cocos verde.

O puteti prepara si in casa daca nu gasiti de cumparat, astfel: puneti intr-o punga fulgii de nuca de cocos, picurati cativa stropi de colorant alimentar galben si albastru, in cantitati egale, pentru a obtine culoarea verde...inchideti punga si scuturati-o de cateva ori pana se coloreaza fulgii.

In final, decorati briosele cu iepurasi decupati din martipan, pe care tot asa, il puteti face in casa foarte usor: **Martipan**
Foaia de martipan nu trebuie sa fie intinsa prea subtire, pentru ca iepurasii sa nu pice.

Sfaturi decor:

Bineinteles, puteti opta pentru o alta „fata” a lor, adica ii puteti orna cu **fursecuri sub forma de iepurasi**...sau puteti „imbraca” briosele intr-o glazura de ciocolata alba, in care ati picurat, in prealabil, cativa stropi de colorant alimentar rosu. Veti obtine o diafana nuanta de roz, exact pe placul domnisoarelor. Bogdi detesta culoarea roz, „fiindca e de fete” ☐

Bine, si-acum ca v-am ametit destul, sa va arat si cum arata „creatia” ☐

Poze, ca de obicei...cum le-am nimerit:



Laura
Sava



Laura
Sava



Laura Sava



*Laura
Sava*





Asa patesc eu mereu, cand fotografiez ultimele si cele mai importante faze ale retetei, ajunge si Bogdi acasa, de la gradi...si dupa cum vedeti, ma ajuta si el cum poate :)))

Laura
Sava



Laura
Sava



Speram sa va placa!!!

*Laura
Sava*



Va doresc din toata inima sa aveti un Paste Fericit si lumina in suflete, prieteni dragi!!!