

Briose cu ciocolata



Laura Sava

Briose cu ciocolata!!

Cele mai gustoase briose cu ciocolata pe care le-am gustat vreodata, doar atat pot sa va spun!!!! Faceti-le cat mai rapid, sa va convingeti ☐

Ingrediente pentru 12 bucati:

- 250 g faina
- 125 g unt
- 100 g ciocolata fina cu lapte
- 2 linguri de cacao
- un plic de praf de copt (10 g)
- 100 g zahar
- un ou mare
- 250 ml lapte batut
- 200 g ciocolata cu lapte pentru glazura

Mod de preparare:

Incingeti cuptorul pana la temperatura de 180 grade C (foc potrivit).

Aranjati hartiutele de copt in tava speciala, cu adancituri, pentru coacerea brioselor. Daca nu aveti, nu-i nimic, ungeti formele cu ulei sau unt topit si tapetati-le cu faina:



Taiati in bucati ciocolata cu lapte; puneti -le apoi intr-o punga de plastic si treceti cu sucitorul peste ea, pana se faramiteaza bine. Sau faceti asta ajutandu-va de robotul de bucatarie, cum am facut eu ☐

Amestecati faina cu bucatile de ciocolata, cacao si praful de copt (cerneti in prealabil faina, cacaoa si praful de copt).

Bateti intr-un alt vas untul moale cu zaharul, adaugati oul si laptele batut si amestecati-le bine. Incorporati masa de faina in compozitia de ou si lapte batut si amestecati bine toate ingredientele, pana obtineti un aluat omogen:



Puneti cate o lingura plina de aluat in fiecare adancitura, fara sa nivelati aluatul:



Laura Sava

Dati briosele timp de 20-25 minute la cuptor. Puteti sa faceti si testul scobitorii, ca sa fiti siguri!

Scoateti tava si mai lasati briosele in tava inca 5 minute, sa se raceasca:



Luati-le apoi din forme si asezati-le pe un gratar ca sa se raceasca:



Topiti la bain-marie sau la microunde ciocolata cu lapte si glazurati briosele. Eu am fost, dupa cum se poate observa, foooarte generoasa!! ☐



Laura Sava

Pufoase si cu un gust intens de ciocolata. Iar cu un pahar de lapte simplu sau **cu ciocolata** langa ele, devin pur si simplu irezistibile!!!

Sectiune □

