

# Briose cu ciocolata



*Laura Sava*

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
- 1 plic de praf de copt (10 g)
- 100 g zahar
- 1 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-vă de robotul de bucătărie, cum am facut eu ☺

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

Bateti intr-un alt vas until 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:



*Laura Sava*

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



Dati briosele timp de 20-25 minute la cuptor. Scoateti tava si mai lasati briosele in tava inca 5 minute, sa se racoreasca:



*Laura Sava*

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



*Laura Sava*

Topiti la bain-marie sau la microunde ciocolata cu lapte si  
glazurati briosele:



*Laura Sava*

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

Sectiune □



Laura Sava