

Briose cu inimioara decupata



Briose cu inimioara decupata: pentru sarbatoritele lunii!!

Dragi mamici, bunici, sotii, iubite, fete dulci ☺ , va daruiesc, cu cateva zile inainte de ziua femeilor care se apropie repejor, un cadou dulce, incarcat de emotie si recunostinta, niste **briose** cu inimioara decupata, gingase si frumoase ca voi!!!

Sa fiti sanatoase (pe mine inca ma doare rau spatele), s-aveti parte de alintari si de iubirea celor dragi!

V-as fi adus cu mare drag si-un ghiocel, asa cum fac in fiecare **primavara** dar mi i-a cules Bogdi pe toti acum cateva zile ☺ Iubirea lui mami!!!

Ingrediente:

Aluat de briose:

- 160 g zahar
- 170 g unt
- 3 oua, batute
- 180 g faina
- o lingurita praf de copt
- 1/2 lingurita bicarbonat de sodiu

Crema de Mascarpone:

- 200 g mascarpone
- 25 g zahar pudra
- cateva picaturi de colorant alimentar rosu

In plus:

- zahar pudra, pentru ornat

Mod de preparare:

Se incinge cuptorul la 180 grade C (foc potrivit). Se aseaza hartiute de hartie in forma speciala de briose.

Preparare aluat de briose:

Se bat intr-un bol inalt untul moale, scos din timp din frigider, cu zaharul. Nu mult, doar cat sa-si schimbe un pic culoarea (2 minute). Se adauga apoi ouale batute separat, ca pentru omleta, si amestecul de faina+praf de copt+bicarbonat (daca reusiti sa le si cerneti inainte, cu-atat mai bine ☺).

Nu exagerati cu amestecatul! Cand vedeti ca aluatul e omogen, turnati-l in forme.

Coacere:

Briosele se coc cca. 18-20 de minute sau pana cand trec de proba scobitorii:



Se lasa sa se raceasca bine in forme, dupa care se pot scoate pe un gratar de bucatarie, sa se raceasca complet:



Crema de Mascarpone:

In acest timp, se prepara crema: se bate cateva secunde branza mascarpone cu mixerul la viteza mare. Se adauga zaharul pudra si se bate inca putin, dar la viteza cea mai mica (pentru ca zaharului pudra-i place tare mult sa zboare ☐).

La sfarsit, se adauga colorantul alimentar si se amesteca totul foarte bine. Eu nu am pus foarte mult, fiindca am vrut sa obtin o nuanta pala de roz, dar voi puteti sa puneti mai mult.

Finalizare:

In continuare, se taie capacelele brioselor cu un cutit zimtat:



Se decupeaza apoi in mijlocul fiecarui capacel o forma inimioara:



Ornare briose:

Suprafetele brioselor se ung cu crema. Eu am mai lasat cateva linguri deoparte, pentru ca le-am testat si intr-o alta varianta. Detalii mai jos ☐



Capacele brioselor se pudreaza cu zahar praf si apoi se aseaza inapoi pe briose, apasand putin:





Briose inimioara, pentru voi!!!! <3





Laura Sava

Iar aici e versiunea „briose inimioara umplute”, ce mi s-a parut la fel de apetisanta. Am umplut „inimioarele”, dupa cum bine v-ati dat seama :))



Laura Sava



Laura Sava



Alegeti varianta care va place mai mult! Vor fi la fel de delicioase ☐