

Brioșe cu mascarpone



Aceste brioșe cu mascarpone sunt suuuuper faine și pufoase!!!!!! Bogdi a papat cu o poftă de nedescris ☺ Se pot servi și așa simple dar se pot unge cu **dulceata de visine** sau cu restul de mascarpone din pachet amestecat cu capsuni maruntite la blender și îndulcite corespunzător, cum am făcut eu, ...miroseau atât de bineeee!!! :))

Pupici mulți **Danutza** pentru minunata rețetă! ☺

Ingrediente pentru 12-14 bucati:

- 200 g făină
- 100 g amidon
- 180 g zahăr
- 75 g unt
- 80 ml lapte
- 160 g branza mascarpone
- 1 iaurt de căise (100 g)
- 2 oua mari (sau 3 mici ☺)
- 1 pliculeț praf de copt (10 g)
- 1 praf de sare

Mod de preparare:

Se încălzește cuptorul la 170 grade C. (foc domol).

Ouale se bat spuma cu zahărul pret de 2-3 minute. Se adaugă apoi untul topit (și cald încă), laptele și branza mascarpone. Făina, amidonul, praful de copt și sarea se cern și se adaugă compoziției cu mascarpone. Se adaugă iaurtul de căise (puteți folosi și simplu) și se amestecă ușor (cu o lingură de lemn, nu cu mixerul) doar cât

sa se lege compozitia. Nu insistati cu amestecatul, pentru ca briosele sa iasa fragede!

Formele de muffins se umplu (doar pe trei sferturi) cu umplutura si se dau la cuptor pentru cca. 22-25 de minute. Faceti testul scobitorii, ca sa fiti siguri!

Cele cateva poze pe care vi le arat la fiecare reteta, cu speranta de-a va starni interesul (pofta ☺)





Reteta preluata de la **Daniela**