

Briose cu mere



Briose cu mere, o reteta de post minunata!!

Va intrebati cumva ce-ar face ziua asta mohorata sa devina mai putin mohorata?! Aceste briose cu mere, de post, evident ☐ , cele mai pufoase si aromate **briose de post** pe care le-am gustat vreodata!!!

Le fac de vreo doua zile intruna si nu ne saturam de ele!!!!!!! ☐

Multe dintre **retetele mele de post** au acest efect :))) Uneori uitam ca nu contin oua sau lapte, ori unt, atat sunt de bune!

Ingrediente pentru 12 bucati:

- 120 g zahar (1 cana zahar)
- 180 g faina (1 cana jumătate faina)
- 200 ml apa minerala (1 cana apa minerala)
- 80 ml ulei (jumătate canita ulei)
- un praf de sare

- 1/2 pliculet praf de copt (5 g)
- un mar mare, taiat cubulete
- zahar pudra (vanilat, ar fi si mai bine)
- pudra de scortisoara

!!! Pentru a masura ingredientele se foloseste o cana de 200 ml

Mod de preparare:

Incalziti cuptorul la 180 grade C (foc moderat); asezati hartiutele speciale pentru briose, in forma (daca nu aveti asa ceva, puteti unge formele cu putin ulei si apoi le puteti presara cu faina sau cu nuca de cocos ori nuci macinate).

Aluat de briose:

Bateti bine uleiul cu zaharul, de preferat cu mixerul, intr-un vas adanc. Turnati treptat apa (rece) si incorporati faina amestecata cu sarea si praful de copt, toate cernute (se poate adauga si-o lingura de nuca de cocos, pentru un plus de aroma).

Adaugati in compozitie cubuletele de mar (fara coaja) si amestecati scurt. Compozitia astfel obtinuta se toarna in formele de briose, pregatite.

Coacere:

Briosele se coc aproximativ 35 de minute. Cand sunt gata, se presara cu zahar pudra amestecat cu scortisoara, dar numai dupa ce s-au racorit putin si, foarte important, se lasa sa se raceasca bine inainte de a le scoate din hartiute.

Poze noi!!!!!!



Laura Sava



Laura Sava



Poze vechi :))





Astept cu nerabdare sa le incercati, caci stiu sigur ca va vor placea la nebunie!!! ☐

