

# Brîose cu pere si nuci



Dupa cum va spuneam si zilele trecute, la **inghetata din fructe**, gradina noastra a inceput sa isi etaleze, in zeci de culori, roadele. Am profitat, asadar, de situatie, si am pregatit aceste mici minunatii dulci cu pere si cu parfum de toamna, aceste brîose cu pere si nuci, absolut minunate!!!

**Lichiorul-instant de oua** s-a dovedit foarte util, preparandu-l pe loc ☐

## Ingrediente pentru 12 bucati:

### Aluat:

- 50 g miez de nuca
- 2 pere mici, coapte
- o lamaie
- 125 g zahar pudra

- 120 g faina
- 2 lingurite rase praf de copt
- 3 oua
- 125 ml **lichior de oua**
- 125 ml ulei

### Ornat:

- 2,3 linguri zahar pudra
- o para
- 12 jumatati de miez de nuca

Incredibil de savuroase!!!! ☐



**Mod de preparare:**

## **Pregatiri preliminare** □

Tocati miezul de nuca, la robot sau cu cutitul.

Decojiti perele, taiati-le in sferturi si curatati-le de seminte; taiati-le in cubulete si stropiti-le cu sucul de la 1/2 de lamaie.

Noi am avut pere dulci si zemoase, din gradina, care au aromat din plin micile prajiturele dar se pot folosi si perele din comert cu succes!

Incingeti cuptorul la 175 grade C (foc potrivit). Tapetati forma speciala pentru muffins sau briose cu hartute speciale sau doar ungeti cu putin ulei formele si presarati faina.

### **Aluat briose:**

Intr-un castron, amestecati zaharul pudra cu faina si praful de copt; adaugati nucile tocate.

Bateti cu mixerul intr-un vas ouale, lichiorul de oua si uleiul, apoi turnati peste compozitia de faina. Amestecati cca. 1 minut, nu mai mult.

Acest aluat fluid se repartizeaza in forma de briose pregatita. Se presara deasupra cuburile de pere si se dau la cuptor timp de cca. 25 de minute.

Se lasa briosele sa se raceasca pe un gratar de bucatarie:



Pudrati **briosele** cu zahar pudra si ornati-le cu felii de para, stropite cu restul de suc de lamaie si cu nuci:



Puteti sa le serviti alaturi de un paharel de lichior de oua, de ce nu?! ☐