

Briose cu prune



Dragilor, de-abia acum am realizat ca anul asta nu v-am adus nicio reteta cu prune, dar sper ca aceste briose cu prune, cu gust proaspat si-atat de frumos colorate, sa imi rascumpere greseala ☐

Se fac atat de usor si sunt atat de bune, incat am mari sperante ca, dupa ce le veti face o data, le veti reface imediat!!! Stiu asta, pentru ca noi am „topit” o tava in felul asta ieri :))

Si daca tot am vorbit despre „tava”, desi eu ma refeream mai sus la tava de **briose**, va las inca o reteta cu prune la indemana: **Prajitura simpla cu prune**. Poate va tenteaza si asta! ☐

Ingrediente pentru 12 bucati:

- 300 g prune proaspete
- 180 g faina
- 2 lingurite rase praf de copt

- 1/2 lingurita bicarbonat
- 1 lingurita rasa pudra de scortisoara
- 100 g unt topit
- 2 oua mari
- 170 g zahar
- 100 g iaurt
- 2 linguri zahar brun sau alb pentru presarat

Mod de preparare:

Se spala bine prunele si se sterg cu un prosop de hartie; se taie pe jumatate si se scot samburii. Daca prunele sunt foarte coapte si moi, le puteti inlatura coaja, pentru a le putea felia mai usor. Astfel, prunele se taie in bucatele si se lasa deoparte pana cand se pregateste aluatul de briose.

Se incalzeste cuptorul la 180 grade C (foc potrivit). Se tapeteaza cu hartiiute speciale o forma de briose (cu 12 portii).

Pentru aluatul de briose, se topeste untul si se lasa sa se raceasca. In acest timp, se amesteca faina cu praful de copt, bicarbonatul si scortisoara si se cern impreuna intr-un bol. Intr-un alt bol, se bat ouale cu zaharul si un praf de sare pana cand compozitia incepe sa se spumeze (cca. 1 minut). Se adauga apoi iaurtul si se amesteca usor. Se rastoarna amestecul uscat si untul topit peste ingredientele din bol si se amesteca totul foarte bine. Nu exagerati insa cu amestecatul, pentru ca briosele sa ramana pufoase! ☐

Compozitia rezultata se toarna in formele pregatite (eu am pus aprox. 2 linguri in fiecare forma); se rasfira cat mai uniform bucatelele de pruna deasupra aluatului, apasand usor. La sfarsit, se presara putin zahar peste prune iar tava se pune in cuptor.

Briosele se coc la foc potrivit intre 22 si 25 de minute. Puteti sa faceti si testul scobitorii, pentru a fi siguri.

Cand sunt gata, se scot din cuptor si se lasa la racit in forme.

Sunt minunate!!!



Daca vreti, in momentul servirii, le puteti pudra cu scortisoara sau cu zahar praf...dar ele sunt delicioase asa cum sunt! ☐



Laura Sava