

Brioșe cu stafide și ciocolată



Cu un pic de întârziere, va aduc mult laudatele brioșe cu stafide și ciocolată care, deși sunt de post, sunt incredibil de gustoase!!!!!!

Am fost foarte copleșită de numeroasele mesaje pe care le-am primit de la voi, cu ocazia **aparitiei mele in revista Elle**, așa că nu mi-a stat gândul la nimic altceva ☺

Ingrediente pentru 12 brioșe:

- 100 ml ulei
- o cană cu zahăr (180 g)
- o cană apă rece (minerală) (180 ml)
- 1 lingură otet
- 1 1/2 cani făină (220 g)
- o linguriță rasă cu bicarbonat de sodiu
- jumătate de linguriță praf de copt
- un praf de sare
- 100 g stafide
- rom sau esență de rom, pentru „marinarea” stafidelor
- 120 g ciocolată neagră, de post

P.S. Am folosit o cana de 200 ml

Sfat: daca nu aveti forme de briose, puteti folosi o forma de chec, unsa usor cu ulei si tapetata cu faina.

Delicioasele **briose**, refacute de curand, fara stafide si cu bucatele de ciocolata doar la suprafata:





Înainte de a porni la drum, trebuie să vă ocupați de stafide, cam așa: cu o seară înainte le amestecați cu rom, cât să treacă peste ele sau cu esență de rom amestecată cu apă caldă (nu mai mult de jumătate de sticlă). Vor deveni, astfel, moi și savuroase la maxim!!!

Eu le-am amestecat cu un pic de lichior de smochine: **Smochine în rom**

...iar smochinele care mi-au rămas (am mai folosit din ele la rețeta asta: **Clătite de post**) am de gând să le folosesc la minunatele **Prajiturile umplute cu gem de curmale**.

V-am zapacit, așa-i?! ☐

Retineți doar că sunt grozave!!!!



Mod de preparare:

Încalziți cuptorul la 180 grade C (foc moderat). Tapetați cu hârtiute speciale o formă de muffins sau briose. Eu am ales

varianta mini ☐ , deoarece mi s-a parut momentul ideal pentru a-mi scoate la iveala noile forme din silicon:



Preparare compozitie de briose:

Mixati uleiul cu zaharul timp de 1, 2 minute; turnati treptat apa si otetul. Incorporati faina amestecata cu sarea, praful de copt si bicarbonatul (toate cernute).

La final, adaugati stafidele si amestecati totul foarte bine.

Turnati jumatate din compozitia obtinuta in formele de muffins si puneti, din loc in loc, cateva bucatele de ciocolata:



Turnati apoi, in mod uniform, cealalta jumatate de compozitie si presarati pe deasupra cateva bucatele de ciocolata:



Coacere si ornare:

Dati briosele la copt, in cuptorul incalzit, pentru aproximativ 30-35 de minute (faceti testul cu scobitoarea).



Cand sunt gata, lasati briosele sa se raceasca (nu veti rezista
tentatiei de a nu sfasia una fierbinte, va zic sigur ☺) apoi
impartiti-le cu familia, cu prietenii...
Eu, cu ai mei, dar si cu voi...fiindca meritati ☺



Le puteti orna cu ciocolata topita, neagra, sau le puteti pudra cu zahar!

Va pup dulce!!!!