

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 în revista Elle**, așa că nu mi-a stat gândul la nimic altceva ☺

Ingrediente pentru 12 brioșe:

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

P.S. Am folosit o cana de 200 ml

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:

Se încălzește cuptorul la 180 grade C (foc moderat). Se tapetează cu hârtiute speciale o formă de muffins/brioșe. Eu am ales varianta

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



Pentru compozitia de briose, se mixeaza uleiul cu zaharul timp de 1, 2 minute; se toarna treptat apa si otetul. Se incorporeaza faina amestecata cu sarea, praful de copt si bicarbonatul (toate cernute). La final, se adauga stafidele si se amesteca totul foarte bine.

Se toarna jumatate din compozitia obtinuta in formele de muffins si se pun, din loc in loc, cateva bucatele de ciocolata:



Se toarna apoi, in mod uniform, cealalta jumatate de compozitie; se presara si deasupra cateva bucatele de ciocolata:



Se da totul la cuptor, aproximativ 30-35 de minute (faceti testul cu scobitoarea)



Se lasa briosele sa se raceasca (nu veti rezista tentatiei de a nu sfasia una fierbinte, va zic sigur ☺) si se impart cu familia, cu prietenii...

Eu, cu ai mei, dar si cu voi...fiindca meritati ☺



Va pup dulce!!!!!!!!!!!!

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