

Briose de malai cu branza si bacon



Daca aveti pofta de ceva sarat si bun, care sa fie gata in maxim 20 de minute, preparati aceste briose de malai cu branza si bacon, delicioase atat calde cat si reci.

Reteta e luata din cartea mea cu **aperitive** si retete pentru mic dejun: Le Cordon Bleu, din care am de gand sa va mai aduc si alte bunatati ☐

Alte idei de gustari aveti aici: **briose sarate**. Alegeti ce va place!

Ingrediente pentru 12 bucati:

- 140 g malai galben
- 140 g faina simpla

- 20 g zahar tos
- o lingurita praf de copt
- o lingurita sare
- 300 ml lapte batut
- 2 oua mari
- 80 g unt
- 120 g branza Cheddar
- 100 g bacon

Sfat: puteti inlocui branza cheddar cu telemea de vaca.

Mod de preparare:

Se incalzeste cuptorul la 180 grade C (foc potrivit). Se pregateste o forma de briose cu 12 orificii, si se unge bine cu unt sau se tapeteaza cu hartii speciale pentru muffins (in forma de cupe).

Intr-un castron, amestecati malaiul, faina, zaharul, praful de copt si sarea.

Intr-un castron separat, bateti cu telul sau mixerul laptele batut, ouale si untul topit. Faceti o adancitura in mijlocul ingredientelor uscate si turnati amestecul de lapte batut. Amestecati pana cand se omogenizeaza usor. Adaugati branza taiata in cuburi mici si baconul prajit, in prealabil taiat in bucatele. Aluatul trebuie sa fie gros (chiar cu cocoloase). Nu amestecati in exces!

Puneti compozitia in forma pregatita, umpland cate trei sferturi de cupa. Coaceti briosele 15-20 de minute, pana se coloreaza usor, iar daca introducem o scobitoare in mijlocul uneia, aceasta iese curata. Scoateti-le imediat din forme si raciti-le pe un gratar.

Sunt absolut minunate!!!!



