

Briose de post cu nuca de cocos si ciocolata



Cat de usor se fac aceste briose de post cu nuca de cocos si ciocolata, si cat de bune sunt, nu va puteti imagina!!!

Eu fac destul de des briose, mai ales de post, pentru ca de obicei nu imi trebuie decat faina, ulei, apa si zahar ☐

Acum insa le-am mai „cosmetizat” un pic, fiindca am cumparat o nuca de cocos frumoasa pentru Bogdi, din care mi-a ramas putina pulpa. El a si gaurit-o si dupa ce a baut apa de cocos, foarte aromata, mi-a propus sa fac ceva bun cu restul...ceea ce am si facut!

0 portie de briose „ninse”, potrivit de dulci, si extraordinar de atragatoare pentru voi toti!!!

0 alta varianta, tot cu nuca de cocos proaspata in compositie, aveti aici: **Muffins Bulgari de zapada**

Ingrediente pentru 12 briose:

Pentru aluatul de briose:

- 80 ml ulei
- 200 g zahar (brun)
- 160 ml apa minerala
- 1 lingura otet
- 200 g faina
- 120 g nuca de cocos proaspat rasa
- 1 varf de cutit bicarbonat de sodiu
- 2 lingurite praf de copt
- un praf de sare
- 100 g ciocolata cu minim 60% cacao, rupta in bucatele

In plus:

- 50 g fulgi de nuca de cocos
- 150 g ciocolata amaruie, de post, pentru ornat (optional)

Sfat: daca nu aveti nuca de cocos proaspata, folositi fulgi de nuca de cocos, dar numai 80 de grame, maxim 100 de grame (nu am incercat inca varianta asta dar trebuie sa iasa bine ☺). Dati-mi de stire daca incercati briosele asa!!

Mod de preparare:

Incepem prin a incalzi cuptorul la 180 grade C (foc potrivit); asezam apoi hartiutele speciale pentru briose in forma.

In continuare, se amesteca intr-un bol faina cu praful de copt, bicarbonatul, praful de sare (cat luati cu trei degete).

Separat, se amesteca uleiul cu zaharul si apa minerala plus lingura de otet.

Cele doua compozitii se amesteca cu telul sau cu mixerul, la viteza mica.

La sfarsit, se adauga nuca de cocos rasa pe razatoarea mare sau

maruntita la robot.

Aluatul rezultat se toarna in formele pregatite iar deasupra se pun bucatele de ciocolata.

Briosele se lasa la copt cca. 30 de minute.

Cand sunt gata, se orneaza cu fulgi (uscatai) de cocos sau tot cu nuca de cocos proaspat rasa.

O alta idee ar fi sa le ungeti cu ciocolata topita si abia dupa aceea sa presarati nuca de cocos.

Vor fi delicioase, orice-ati alege!!

Eu am savurat una langa cafeaua mea de dimineata ☺





Pentru voi, cu mare drag!!

