

Briose negrese



Briose negrese, atat de usor de facut si atat de gustoase!!!

Dragilor, nu stiu daca stiati, dar retetele cu lapte batut sunt minunate!!! Spuneam asta si aici, la **briosele cu musli** si la **prajitura cu lapte batut**...si daca ma uit mai bine, mai gasesc ☐

...dar nu asta voiam sa va spun acum, ci voiam sa va invit la o cafea si o briosa. O **briosa** negresa, sau mai multe, fiindca sunt atat de buuuune!!!!!! ☐

Ingrediente pentru 12 portii:

Pentru briose:

- 3 oua

- 240 ml lapte batut
- 180 ml ulei
- 120 ml cafea neagra, foarte tare
- 360 g faina
- 200 g zahar brun
- 30 g cacao
- 1 lingurita praf de copt
- 1 varf de cutit bicarbonat de sodiu alimentar
- 150 g ciocolata amaruie sau dulce

Pentru crema de vanilie (optional):

- 1 portie **budinca de casa**, de vanilie
- 100 g ciocolata alba
- un praf de scortisoara

Mod de preparare:

Se incalzeste cuptorul la 180 grade C. (foc potrivit).

Ouale se bat cu un praf de sare si cu laptele batut. Se toarna treptat uleiul si cafeaua proaspat preparata, dar rece. Separat, se amesteca zaharul brun, faina, praful de copt, bicarbonatul si cacaoa, cernute in prealabil. Se adauga ciocolata rasa sau taiata in bucatele mici in amestecul uscat si se amesteca bine. Se incorporeaza apoi totul in compozitia de oua.

Formele de briose se ung cu putin unt (doar la baza) si se tapeteaza cu faina, scuturand faina in exces, sau cu hartie speciala pentru briose. Se umplu formele pana la jumatate si se coc timp de 20-22 de minute. Nu le lasati mai mult, ca sa nu se usuce!

Dupa ce s-au racorit, li se taie cate un capacel si se servesc cu budinca de casa, facuta dupa reteta de mai sus, de la ingrediente, in care ati topit ciocolata alba, rupta in bucatele (o adaugati in budinca fierbinte, inainte de a adauga untul). Briosele se pot servi si fara budinca, desigur, sunt foarte bune in orice varianta!!!

Bogdi era tare nerabdator sa-nhate una ☐ ...si-a lasat din mana pana si sabia lui Darth Vader (e super fan Star Wars!!!), pe care, dupa cum vedeti, am si surprins-o in poze ☐



Laura
Sava



Delicioase!!!!!!