

# Briose Oreo de post



Briose Oreo de post: o reteta foooarte speciala!

Dragilor, astazi este ziua lui Bogdi, implineste 15 ani!!!!!! ☺ , si i-am facut cele mai grozave Briose Oreo de post din lume, surpriza pentru el si pentru noii lui colegi de la Liceul Teologic Ortodox „Sfantul Antim Ivireanul”, unde si-a dorit sa ajunga.

Prima generatie de liceeni, prima generatie de tineri seminaristi.

Le-am facut **Briose Oreo** de post pentru ca azi e miercuri, iar ei tin post miercurea si vinerea. Iar in fiecare joi, dis de dimineata, au slujba. Acolo, la scoala!!!

Nu va pot descrie in cuvinte cat de fericita sunt!!! E pentru prima oara cand il vad, zi de zi, incantat ca merge la scoala ☺

...si v-as scrie eu mai multe, dar in curand se intoarce de la scoala si vreau sa il intampin si cu alte bunatati :))

Va imbratisez pe toti cu mare drag si va rog mult de tot: incercati briosele Oreo, pentru ca sunt nemaipomenit de bune!!!! Aici le aveti pe cele cu lapte si crema de branza: **Oreo Cupcakes**

Bogi, te iubim din tot sufletul, frumuseti, La multi ani!!!!!!! <3

## **Ingrediente pentru 12 briose:**

### **Aluat de briose:**

- 160 g zahar
- 40 g zahar vanilat
- 100 ml ulei
- 200 ml apa (minerala)
- o lingurita otet
- 250 g faina
- un praf de sare
- o lingurita praf de copt
- un varf de cutit bicarbonat
- 100 g picaturi de ciocolata amaruie

### **Glazura Oreo:**

- 150 g crema vegana tartinabila din migdale si nuca de cocos
- 40 g zahar pudra vanilat
- un pachet biscuiti Oreo Original (154 g)

### **Decor:**

- un pachet biscuiti Oreo Original (154 g)

Sfat: daca nu gasiti crema vegana de migdale, nu va necajiti! Puteti folosi 50-80 g „unt” de cocos, adica partea solida dintr-o conserva de lapte de cocos. Si putin lapte de cocos, dupa preferinta, pentru a obtine o glazura ferma, dar care totusi sa se intinda usor! Sau crema de caju (link mai jos, cu rosu).

Portia de briose Oreo, refacute de curand (martie 2025), cu mici modificari: doar 200 g faina si 50 g alune macinate (sau nuci) in aluat. Iar glazura de Oreo a fost compusa, de data asta, dintr-o crema vegana de la Meggle, speciala pentru Tiramisu...amestecata cu zahar pudra si Oreo, ca in reteta originala ☐





Surpriza mea dulce pentru Bogdi meu iubit!!!



### **Mod de preparare:**

Incingeti cuptorul la 175 grade C (foc potrivit) si asezati hartiute speciale de hartie in forma de briose.

### **Preparare aluat briose:**

Amestecati uleiul cu zaharul, cu mixerul, timp de cca. 1 minut; turnati apoi apa si otetul.

Incorporati faina amestecata cu sarea, praful de copt si bicarbonatul (se cern impreuna, deasupra compozitiei lichide).

### **Coacere:**

Puneti cate o lingura plina cu aluat in formele de hartie, asezati picaturile de ciocolata peste aluat, cat mai uniform, si turnati deasupra restul de compozitie, adica tot cate o lingura la fiecare briosa.

Briosele se coc aproximativ 22 de minute, maxim 25 de minute, dupa care se lasa la racit.

## Glazura Oreo:

Amestecati crema vegana, pe care o puteti inlocui cu **Crema de caju**, cu zaharul pudra. Aveti mai sus, la „rubrica” cu sfaturi, mai multe variante!!

Biscuitii Oreo se macina la robotul de bucatarie, intregi, si apoi se inglobeaza in crema.

Sau, si mai usor, se rup in jumatate biscuitii Oreo si se fac pasta, impreuna cu celelalte ingrediente de la glazura Oreo, cu ajutorul mixerului vertical!

Se glazureaza briosele si se orneaza cu cate o jumatate de biscuit Oreo:



