

Brîose Oreo de post



Dragilor, astazi este ziua lui Bogdi, implineste 15 ani!!!!!! ☐ , si i-am facut cele mai grozave Brîose 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 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:

Pentru aluatul de briose:

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

Pentru glazura Oreo:

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

Pentru decor:

- 1 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!

Surpriza mea dulce!!!



Mod de preparare:

Se incinge cuptorul la 175 grade C (foc potrivit) si se aseaza hartiute speciale de hartie in forma de briose.

Pentru briose, se amesteca uleiul cu zaharul, cu mixerul, timp de cca. 1 minut; se toarna apoi apa si otetul. Se incorporeaza faina amestecata cu sarea, praful de copt si bicarbonatul (se cern impreuna, deasupra compozitiei lichide). Se pune cate o lingura plina cu aluat in formele de hartie, se aseaza picaturile de ciocolata peste aluat, cat mai uniform, si se toarna 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.

Pentru glazura Oreo, se amesteca crema vegana, pe care o puteti inlocui cu **Crema de caju**, cu zaharul pudra. 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:

