

Briose rasturnate cu ananas



Briose rasturnate cu ananas, asta am facut eu ieri. Sau alaltaieri, nu mai stiu ☐ Cert e ca am avut succes cu ele, ceea ce e cel mai important!!!

Am obtinut 12 prajiturele delicioase, fara prea mare efort.

Nu-i rau! Nu-i rau deloc :))

Ingrediente pentru 12 bucati:

- o conserva compot de ananas felii (580 g)
- 12 visine fara samburi, proaspete sau din compot
- 1, 2 linguri fulgi de nuca de cocos, pentru ornat

Pentru briose:

- 3 oua

- un praf de sare
- 80 g zahar
- 60 g unt
- 100 ml smantana pentru frisca
- 100 ml suc de ananas (din conserva)
- 150 g faina
- o lingurita bicarbonat (rasa)
- 50 g fulgi de nuca de cocos

Pentru sosul caramel:

- 80 g zahar brun sau melasa
- 25 g unt

Mod de preparare:

Incalziti cuptorul la 180 grade C (foc potrivit).

Scoateti rondelele de ananas din conserva, cu grija, si pastrati sucul. Nu stiu daca fiecare conserva de ananas are exact 12 bucati, cum am nimerit eu, dar atat ar trebui sa aveti la final ☐

Sosul caramel:

Puneti zaharul brun impreuna cu untul la foc mic, pana se topeste zaharul (cca. 1 minut). Amestecati intruna in tot acest timp, iar cand e gata puneti in formele de **muffins** cate o lingura, in fiecare adancitura.

Aveti grija ca se intareste repede, asa ca turnati-l rapid!

Inelele de ananas sunt un pic prea mari pentru formele de muffins, asa ca va trebui sa taiati putin din ele. Nu va stresati, isi refac forma cu usurinta ☐



Se aseaza apoi inelele de ananas in formele de muffins si se apasa usor, sa acopere bine baza:



In mijlocul feliilor se pun visinele, bine scurse:



Preparare aluat de briose:

Se bat ouale cu zaharul si praful de sare (cat luati cu trei degete) timp de 2-3 minute.

Se topeste untul si se adauga impreuna cu smantana dulce si 100 ml suc de ananas (sukul care ramane va fi folosit la insiroparea brioselor).

Se amesteca faina cu bicarbonatul si se cern deasupra compozitiei lichide. Se amesteca scurt. Se inglobeaza nuca de cocos.

Compozitia rezultata se toarna in formele de **briose** pregatite:



Briosele se coc cca. 18 minute:



La mine au crescut ca nebunele, asa ca a trebuit sa le tai motul ala delicios (si-obraznic ☺).

Se lasa briosele sa se racoreasca in forme cca. 5-6 minute, dupa care se insiropeaza cu sucul de ananas ramas. Se trece apoi cu cutitul pe marginile formelor, pentru a dezlipi orice urma de blat, se aseaza un platou deasupra formei (le luati pe rand ☺) si se rastoarna brusc. Mie nu mi-au facut probleme, au iesit frumos afara:



Dupa cum vedeti, visinele din compot se cam „topesc” la coacere, dar n-am mai avut deloc in congelator, asa ca fost bine si-asa :))

Daca as fi avut cirese maraschino, cu codita, le-as fi pus in mijlocul inelelor de ananas... eh, nu-i bai, pe data viitoare!!!

Se pot manca si calde, dar sunt mult mai bune dupa ce se racesc complet. Ba chiar dupa ce stau vreo ora, doua la frigider.

Ca sa-i impresionez pe Bogdi si pe Cipi, le-am asezat, festiv, pe un platou cu picior:

Laura Sava





A fost o idee geniala!!! Li s-au parut si mai gustoase ☐



...mi-am amintit, tarziiuu, sa le presar cu nuca de cocos:



Foarte bune, speram sa va placa!