

Brîose vegane cu gust de turta dulce



V-am promis niste briose vegane cu gust de turta dulce, dragilor, asa ca, iata-le! Impodobite cu **omuleti din turta dulce** pe care vi i-am aratat chiar ieri ☐ Atat de usor de facut si atat de delicioase!!!

Am, insa, o mare rugaminte: va rog din suflet sa folositi o rasnita de cafea (nu neaparat una scumpa, isi face treaba si daca e mai ieftina) cu care sa macinati condimentele pentru turta dulce...in afara, desigur, de cele care sunt deja „praf” ☐

Motivul pentru care va cer acest lucru este aroma inegalabila pe care o veti obtine in urma acestui procedeu (care dureaza doar cateva secunde). Nimic nu se compara, mai ales in cazul unei turte dulci reusite, cu gustul intens al condimentelor de iarna proaspat rasnite, singurele care ne duc cu gandul la copilarie, la bunici si la zapada prin care isi croia, cu greu, drum mult asteptatul Mos

Craciun :))

Eu zic ca aceasta „**turta dulce**” e un desert atragator pentru Craciunul ce sta sa vina, nu credeti?! Ori sunteti vegani, ori nu!
□

Ingrediente:

Pentru briose:

- 180 g zahar
- 100 ml ulei de floarea soarelui
- 65 g ciocolata 65-70% cacao
- 100 g gem de caise sau prune
- 100 ml lapte de migdale sau cocos
- 150 g faina
- 1 lingurita praf de copt
- 1 lamaie mica
- 5-7 g ghimbir zaharisit
- 2 bucati anason stelat
- 2, 3 cuisoare
- jumătate de bucata de nucsoara
- 2 lingurite pudra de scortisoara
- 1 lingurita rasa pudra de cardamom

Pentru glazura:

- 100 g nuci caju, crude
- 4 linguri lapte de migdale sau cocos
- 1 lingura cu varf ulei de cocos
- 1 lingura unt de arahide
- 2 linguri zahar pudra vanilat

Mod de preparare:

Se incalzeste cuptorul la 170 grade C (foc domol). Se tapeteaza cu hartii speciale o forma de briose.

Preparare aluat de briose:

Amestecati (cu mixerul) zaharul si uleiul timp de 1-2 minute.

Separat, topiti ciocolata neagra, rupta in bucatele, intr-un bol mic la microunde sau la bain-marie (ori pe foc foarte, foarte mic, amestecand intruna).

Turnati apoi ciocolata topita in compozitia de mai sus si amestecati bine.

Puneti gemul de caise sau de prune si amestecati din nou, scurt.

La final, turnati laptele vegetal, amestecati putin, si rasturnati faina amestecata in prealabil cu praful de copt si condimentele pentru turta dulce.

Ghimbirul si nucsoara se rad pe razatoarea mica, si lamaia la fel ☐

Coacere:

Aluatul obtinut se imparte, cat mai egal, in formele de briose si se lasa la copt cca. 28-30 de minute. Se lasa apoi sa se raceasca:



Cand s-au racit, se acopera cu glazura (desi, daca vreti, le puteti lasa asa cum sunt, fara glazura, iar omuletii ii puteti „prinde” de briose cu putina miere). Eu, totusi, am facut si glazura, pentru ca a iesit incredibil de buna!!!!

Glazura:

Pentru glazura, asadar, se prajesc nucile caju, crude, intr-o tigaie fara grasime (nu puneti deloc ulei), pana cand se rumenesc bine.

Se pun apoi, asa fierbinti, in robotul de bucatarie si se mixeaza cca. 1 minut. Se adauga zaharul pudra si se mai mixeaza putin.

In continuare, se pun in bolul robotului laptele vegetal, uleiul de cocos topit sau moale, tinut la temperatura camerei, si untul de arahide.

Se mixeaza 1-2 minute, avand grija sa luati cu o spatula compozitia de pe margini, pentru ca totul sa se omogenizeze frumos.

Glazura se intinde pe briose (nu acoperiti in totalitate briosa), iar deasupra se aseaza omuletii din turta dulce:



Pare ca s-a si cuibarit Craciunul la noi ☐ Mai avem nevoie doar de un bradut si de niste colinde...si suntem pregatiti sa primim colindatorii!!!!



Sarbatori fericite, dragilor!!!!

Laura Sava

