

Bulgari de zapada

[shashin type="photo" id="15966" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

Muffins Bulgari de zapada, adica niste mici bijuterii dulci acoperite cu o mantie de nuca de cocos si ciocolata alba. Pentru ca iarna de-afara nu da niciun semn de oboseala ☐

Ingrediente pentru 12 bucati:

Pentru muffins:

- 250 g faina
- 2 lingurite praf de copt
- 1/4 lingurita amoniac sau bicarbonat
- 1 praf de sare
- 75 g fulgi de nuca de cocos
- 150 g unt
- 2 oua
- 150 g zahar (brun)
- 150 ml lapte batut
- 150 ml lapte de cocos
- lichior de cocos (optional)

Pentru glazura:

- 100 g ciocolata alba
- 25 g fulgi de nuca de cocos
- 1 nuca de cocos
- perle de zahar

Mod de preparare:

Cuptorul se incinge la 180 grade C (foc potrivit). Se amesteca faina cu praf de copt, amoniac, sare, 75 g. fulgi de cocos. Se bat ouale cu zahar; se inglobeaza in faina untul topit si compozitia de oua, laptele batut, laptele de cocos si lichiorul de cocos (2 linguri).

Se aseaza aluatul in formele speciale de muffins si se coace cca. 25-30 de minute.

Cand sint gata, briosele se ung cu ciocolata topita si se orneaza cu nuca de cocos proaspat rasa, fulgi (uscati) de cocos si perle de zahar.







Rapide, moi si aromate (cre' ca si lichiorul de cocos a avut ceva de spus in legatura cu asta :P) ...si numa' bune de savurat langa o cafea nu foarte matinala ☐

