

Brîose de post cu coacaze negre



Ieri, pe cînd scriam de zor la rețeta asta, calculînd gramaje și visînd la imortalizarea rezultatului final în „adierea” blînda a soarelui ☀ , am realizat cîa exact de asta duceam lipsa pe blog, de o rețeta grozavă de brîose vegane cu fructe. Mai exact, de niste brîose de post cu coacaze negre!

Eu acum am folosit coacaze congelate, pe care le-am lasat cam mult la dezghetat (asta cîa sî nu zic cîa am uitat de ele ☹) dar care, odată amestecate în compoziție, au transformat umilul aluat într-unul minunat, cu o nuanță vie de mov!

Am făcut două porții de brîose, una după alta, atât de bune au ieșit!!!! :))

Ingrediente pentru 12 briose:

Pentru aluatul de briose:

- 225 g faina
- 2 lingurite praf de copt
- un praf de sare
- 100 g nuci caju sau migdale
- 125 g zahar brun
- 100 ml ulei (de floarea soarelui)
- 180 ml lapte vegetal (soia, migdale sau orez)
- 200 g coacaze negre, proaspete sau congelate

Pentru ornat:

- 50 g coacaze negre
- 50 g zahar pudra

Mod de preparare:

Se incalzeste cuptorul la 180 grade C (foc potrivit). Se aseaza hartiute de hartie in forma speciala pentru briose.

Pentru aluat, se pune laptele impreuna cu zaharul si uleiul intr-un bol si se amesteca bine cu mixerul. Separat, se amesteca faina cu praful de copt si sarea (cat luati cu 3 degete) si se incorporeaza in compozitia umeda. Se amesteca scurt, cateva secunde, pana cand aluatul se omogenizeaza. Se adauga nucile caju macinate (daca le prajiti putin (1-2 minute) inainte de a le macina, intr-o tigaie fara grasime, sau la cuptor pentru cca. 8 minute, ar fi si mai si ☺). La sfarsit, se adauga coacazele negre si se amesteca usor, cu o spatula. Fructele ce se vor sparge impreuna cu sucul pe care-l lasa (sa nu fie mai mult de 4, 5 linguri, totusi...) vor face aluatul extrem de apetisant!

Se umplu formele de briose cu aluat si se pun la copt pentru 25 de minute, maxim 30 de minute. Cand sunt gata, se lasa sa se raceasca in forme, apoi se scot cu grija si se orneaza cu coacaze negre si zahar pudra:



Delicioase!!!!



Sectione care abunda in fructe!!! :))



Sfat: puteti folosi zahar alb in loc de zahar brun si afine in loc de coacaze negre. Congelate sau proaspete.