

Briose de turta dulce cu ciocolata



Briose de turta dulce cu ciocolata, cu glazura de zahar si mandarine!!

De doua zile, de cand ma simt putin mai bine, tot rasfoiesc retete pentru Sfantul Nicolae si sarbatorile ce stau sa vina. Si, desi voiam sa va aduc o reteta de **turta dulce** ca pe vremuri, mi-am zis ca mai bine va aduc niste **briose** de turta dulce cu ciocolata, atat de pufoase si-aromate incat veti atrage toti copiii de pe strada ☐

Turta dulce, ca sa iasa buna, trebuie sa stea, sa se odihneasca, macar o zi...macar vreo 5, 6 ore...timp pe care eu nu il aveam. Asa ca am ales briosele astea rapide, care ne-au cucerit pe toti!

Da, am gustat si eu un coltisor, ca se-auzeau prea multe exclamatii de placere :))

Ingrediente pentru 12 portii:

Pentru aluatul de briose:

- 160 g faina
- 30 g cacao
- 1 lingurita rasa bicarbonat
- 1 lingurita scortisoara pudra
- un praf de sare
- 10-15 g ghimbir zaharisit sau 1 lingurita ghimbir proaspat, ras
- 180 g zahar brun
- 75 g ulei de cocos (presat la rece) sau ulei vegetal
- 2 oua mici
- 175 ml lapte batut
- 50 g ciocolata neagra
- 50 g ciocolata cu lapte

Glazura de zahar:

- 50 g zahar pudra
- 4, 5 lingurite suc de mandarine, proaspat stors sau apa

Mod de preparare:

Pregatiri preliminare:

Incingeti cuptorul la 180 grade C (foc potrivit). Tapetati o forma de briose cu hartii speciale sau cu putin ulei si faina. Aveti grija la tava, sa fie adanca, nu ca tavile care au aparut mai nou si care se preteaza mai mult la mini cheesecake-uri sau alte prajiturele. Tocati in bucatele mici ciocolata si ghimbirul cristalizat, daca folositi. Daca nu gasiti ghimbir sau nu va place, nu-l puneti! ☐

Preparare aluat de briose:

Intr-un bol mic, amestecati faina, cacaoa, scortisoara, bicarbonatul, praful de sare (cat luati cu trei degete) si ghimbirul tocat marunt sau ras pe razatoarea mica, daca e proaspat.

Intr-un alt bol, mai incapator, bateti zaharul cu uleiul de cocos, „inmuiat” un pic la microunde sau la foc mic (se poate si topi, nu e nicio problema) sau uleiul vegetal. Adaugati ouale si amestecati cateva secunde cu mixerul.

Cerneti deasupra bolului jumatate din amestecul de faina (bucatelele de ghimbir pot ramane in sita, le adaugati la sfarsit), apoi jumatate din cantitatea de lapte batut.

Amestecati bine apoi adaugati restul de faina si lapte batut. Nu insistati cu amestecatul! La sfarsit, adaugati ciocolata tocata in bucatele mici si amestecati din nou.

Coacere:

Puneti cate o lingura plina de aluat in fiecare forma, fara sa nivelati. Coaceti briosele cca. 25-27 de minute sau pana cand o scobitoare, pe care o infigeti in aluat, iese curata. Incercati din nou daca scobitoarea intra intr-o bulina de ciocolata ☐

Briosele se lasa sa se raceasca in forma, dupa care se deztelenesc cu grija marginile si se aseaza pe platoul de servit.

Pentru glazura:

Se amesteca zaharul pudra cu sucul proaspat stors de mandarine (sau portocale), ori cu apa. Se pune glazura, cat mai neglijent ☐ , deasupra brioselor si se mai asteapta putin pana cand se intareste.

Asta, daca puteti!!!! :))

Au iesit fenomenale!!!



Daca nu vreti sa faceti glazura, pudrati-le cu putin zahar praf, vor arata ca ninse ☐

...si nu bagati in seama pozele la bec ☹ , va rog!!!! Briosele sunt extraordinare!!!



Laura Sava

