

Oreo Cupcakes



Oreo Cupcakes. Cu ele ne-am indulcit ziua in care s-a dezlantuie uraganul...

Nu am fost pregatiti pentru asa ceva, nici psihic, nici fizic (aveam impresia ca rotocola de vant ce l-a cuprins pe Bogdi, pana sa intre in casa, avea sa ne inghita pe toti, cu mic si mare). Dumnezeu, insa, ne-a pazit si, in afara de cateva tigle zburate de pe casa si de salcia mea draga, care a fost efectiv decapitata, nu am patit nimic.

Vestile rele din Timisoara si imprejurimile ei, ravasite de salbatica furtuna, ne-au afectat intr-atat incat timp de 3 zile, cat a tinut linistea si bezna (nu am avut curent electric in toata perioada asta), am stat, ca pe vremuri, la lumanare...si am povestit. Iar micile briose cu gust de biscuiti si ciocolata ne-au tinut atat de bine de urat ☐

Nu uitati nici de varianta vegana a brioselor Oreo: **Briose Oreo de post**

Ingrediente pentru 12 cupcakes:

Pentru briose:

- 120 g zahar
- 80 g unt
- 2 oua mici
- un praf de sare
- 20 g cacao
- 1 lingura cu varf lapte praf
- 100 g faina
- 1 lingurita praf de copt
- 1 varf de cutit bicarbonat
- 50 ml lapte

Pentru glazura Oreo:

- 100 g crema de branza (cu smantana)
- 20 g zahar pudra (1 lingura cu varf)
- 100 g biscuiti Oreo (double Oreo)

Pentru ornat:

- 85 g biscuiti Oreo (double Oreo)

Delicioase!!!



Mod de preparare:

Se incalzeste cuptorul la 180 grade C (foc potrivit). Se tapeteaza o forma de muffins/briose cu hartute speciale de hartie (se gasesc acum peste tot).

Cu ajutorul unui mixer, se bate untul moale, lasat la temperatura camerei, cu zaharul timp de aproximativ 1 minut. Se adauga apoi ouale intregi, unul dupa unul, mixand bine compozitia dupa fiecare, si un praf de sare (cat luati cu 3 degete).

Intr-un alt bol, se amesteca faina cu praful de cacao, laptele praf, bicarbonatul si praful de copt (ce de prafuri in reteta asta □). Se cern impreuna deasupra compozitiei cu unt si se amesteca scurt.

Se toarna laptele (rece) si se amesteca din nou. Se pun cca. 2

linguri de aluat in fiecare adancitura a formei si se coc 15-18 de minute, nu mai mult, pentru ca sa ramana moi si pufoase!

Cand sunt gata, se scot din forma de copt si se lasa sa se raceasca (nu indepartati hartiutele!).



Pentru delicioasa glazura Oreo, bateti crema de branza (puteti pune in locul ei 100 g branza mascarpone+25 g iaurt natur) amestecata cu zaharul pudra cateva secunde; adaugati apoi biscuitii Oreo, rupti in bucatele (cu tot cu crema) si folositi mixerul vertical pentru a obtine o crema fina. Dupa ce am „pulsat” de cateva ori...a rezultat aceasta minunatie :))



Laura Sava

Cupcake-urile se glazureaza foarte rapid si usor. Aveti nevoie de o lingura mare de glazura pentru fiecare cupcake. Nimic extravagant, fara „moturi” facute cu spritul, ci doar crema „modelata” cu lingura. Super simplu!



La final, se orneaza cu bucatele de Oreo (ii puteti rupe cu mana sau toca cu cutitul). Vor arata extraordinar!!!



...si veti obtine niste cupcake-uri de-li-cioa-se!!!! ☐

