



Briose ciocolatoase

<p style="text-align: center;">Ingrediente</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Unt 150 gr • Zahar pudra 150 gr • Oua 3 bucati • Faina 115 gr • Cacao 35 gr • Praf de copt 5 gr • Esenta de vanilie sau rom la gust • Temperatura coacere 180 grade celsius • Grad dificultate mediu
<p style="text-align: center;">Tipsuri</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Untul si ouale sa fie la temperatura camerei • Ouale se adauga treptat in compozitie, nu toate o data!!! Daca se intampla sa adaugati mai multe, compozitia va capata un aspect taiat! Nu intrati in panica!!! Se va regala totul cand veti adauga amestecul de faina! Se mai poate intampla sa capete aspect taiat daca veti pune oua reci, dar la fel isi revine adaugand restul ingredientelor! • Textura amestecului necopt are aspect de mousse • Din reteta rezulta in jur de 15-17 mini briose • Recomand coacere statica, conventionala (functia caldura sus-jos) • Daca doriti sa coaceti mai multe tavi cu briose recomand folosirea ventilatiei • Se lasa foarte bine la racit inainte de a fi decorate cu crema preferata • Ca si greutate sunt foarte usoare, aerate • Au un gust intens de ciocolata neagra, seamana cu brownie/negresa • In compozitie, daca se doreste, se mai poate adauga putina ciocolata maruntita, fructe confiate, alune sau ce preferati ☺ • Nu am specificat timpul de coacere pentru ca difera de la cuptor la cuptor, in jur de 15 minute, poate fi chiar mai mic!



Mod de lucru

- Porniti cuptorul, 180 grade Celsius
- Untul impreuna cu zaharul pudra se mixeaza pana se formeaza o spuma frumoasa
- Se adauga esenta preferata
- Adaugam treptat ouale
- Se pregateste amestecul de faina, cacao si praf de copt! Dupa ce ati cernut poate fi adaugat in compozitie!
- Reduceti viteza mixerului, adaugati amestecul de faina si mixati pana la omogenizare
- Pregatiti forma de briose, adaugati chesele si cu ajutorul unui pos adaugati compozitia. Daca nu aveti un pos puteti folosi orice altceva! Decizia va apartine!
- Este momentul sa le introduceti la cuptor
- Nu am specificat un timp exact de coacere pentru ca difera de la cuptor la cuptor, dupa ce briosele vor creste frumos nu mai dureaza foarte mult! Testul scobitoareii ☺
- Se lasa foarte bine la racit
- Se pot consuma simple, ornate cu crema preferata, cu fructe!
- De data aceasta eu am ales o crema simpla din frisca, lapte condensat, ciocolata si rom!

Cu drag,

Teodora