



reteta-video.ro

Briose cu Mere si Scortisoara

Pentru mine [briosele](#) sunt cele mai rapide prăjiturici. Sunt deserturile pe care le pregătesc cu ce ingrediente am în cameră, ca să anunțăm musafiri sau când îmi doresc un mic rasfat. Deși în mod tradițional folosim **merele** pentru plăcinte, [tarte](#) sau torturi, m-am să vă tentez cu ceva dulce și bun, indiferent cât de cald sau de frig este afară – așa ca astăzi avem **briose cu mere și scortisoara** un desert simplu, un blat pufoș și umed cu aroma de mere proaspete și scortisoara, perfecte lângă un ceai sau o cafea, dar și o găsanatoasă. Nu numai că se pregătesc rapid, sunt prăjituri ieftine, dar nici nu trebuie să stea prea mult în cuptor! Reteta de **briose cu mere și scortisoara** are rezultatul garantat! Se pregătesc imediat și aduc în casă un miros îmbietor de scortisoara. Se pot pregăti și cu alte fructe și avem cât am zice briosa o [prăjitură delicioasă](#) și potrivită și pentru cei mici. Sunt pur și simplu delicioase! Sigur o să vă placă acord cu mine dacă le încercați!

INGREDIENTE BRIOSE CU MERE SI SCORTISOARA

(24 de bucati)

450 g. de făină

300 g. de zahăr

185 g. de iaurt

120 ml de ulei

3 ouă

4-5 mere potrivite, spalate

o linguriță cu scortisoara

un plic cu praf de copt

sare

un sfert de linguriță cu praf de ghimbir (optional)

MOD DE PREPARARE BRIOSE CU MERE SI SCORTISOARA

(24 de bucati)

PASUL 1

Pregătim un bol și o sită în care punem praful de copt. Adăugăm făina și le cernem împreună.

PASUL 2

Punem un praf de sare și cernem și praful de ghimbir, în cazul în care folosim.

PASUL 3

Adăugăm scortisoara și amestecăm bine toate ingredientele uscate.

PASUL 4

Curățăm merele de coajă și le tăiem în cubulețe. Pentru a nu se oxida, adăugăm peste cuburile de mere zeama stoarsă de lamaie.

PASUL 5

Incalzăm cuptorul.

PASUL 6

Pregătim un bol incapător în care punem ouăle și le mixăm.

PASUL 7

Adăugăm zahărul, dar păstrăm o lingură, și mixăm până când acesta se topește complet, amestecul își dublează volumul și devine albicios.

PASUL 8

Punem uleiul și continuăm să amestecăm.

PASUL 9

Adăugăm iaurtul și mixăm până la omogenizarea completă.

PASUL 10

Punem ingredientele uscate și cubulețele de mere și amestecăm ușor, cu ajutorul unei spatule, doar până la omogenizare, nu mai mult, pentru că altfel briosele se vor lăsa în timpul coacerii.

PASUL 11

Pregătim formele pentru briose.

PASUL 12

Cu ajutorul a două lingurițe umplem cu aluat aproximativ trei sferturi din fiecare formă pregătită.

PASUL 13

Presăram puțin zahăr deasupra fiecărei briose, pentru a obține o crustă ușor crocantă.

PASUL 14

Introducem tava în cuptorul încălzit la 180 de grade pentru aproximativ 20-25 de minute.

PASUL 15

Cand briosele sunt rumenite si trec testul scobitorii, scoatem tava din cuptor.

PASUL 16

Lasam prajituricile sa se raceasca complet, apoi servim.

**Aceasta este recomandarea Reteta-Video pentru
*Briose cu Mere si Scortisoara.***

POFTA BUNA!