





reteta-video.ro

## Briose de Post cu Capsuni (Fructe)

Ceva dulce și ușor de preparat! De fapt, aceasta este o rețetă de bază pentru **briose pufoase de post**, la care putem folosi orice fel de fructe de sezon sau chiar și fructe uscate! O rețetă simplă și rapidă, o prăjiturică gata în 30 de minute! Sunt excelente pentru micul dejun cu ceai, cafea sau lapte sau ca gustare dulce. Pentru copii este un desert amuzant, dar și pachetelul pentru școală sau grădiniță. Dacă vreți să le faceți celor dragi o surpriză, **briosele cu capsuni** sau orice alte fructe sunt soluția perfectă pentru a le aduce zambetul! Indiferent cum le numim briose, muffins, cupcakes, rezultatul este la fel de pufoș și delicios!

### INGREDIENTE BRIOSE DE POST CU FRUCTE

410 ml de apă minerală carbogazoasă  
245 gr. de zahăr  
65 gr. de ulei  
un plic de praf de copt  
2 plicuri de zahăr vanilat  
o linguriță de coajă rasă de portocală  
400 gr. de făină  
sare  
18 capsuni curățate, spălate și uscate (sau orice alte fructe)

### MOD DE PREPARARE BRIOSE DE POST CU FRUCTE

- PASUL 1**  
Încălzim cuptorul.
- PASUL 2**  
Pregătim un tava pentru briose în care punem hârtiute.
- PASUL 3**  
Punem o lingură de făină, adică 25 de gr. peste capsuni (fructe).
- PASUL 4**  
Peste făina rămasă (375 gr. ) punem praful de copt.
- PASUL 5**  
Adăugăm un sfert de linguriță de sare și amestecăm bine.
- PASUL 6**  
Pregătim un bol în care punem apă carbogazoasă.
- PASUL 7**  
Adăugăm uleiul, zahărul și zahărul vanilat și amestecăm energic, cu ajutorul unui tel, până când zahărul se topește.
- PASUL 8**  
Punem coajă rasă de portocală în siropul obținut.
- PASUL 9**  
Adăugăm treptat ingredientele uscate (făină, praf de copt și sare) și amestecăm.
- PASUL 10**  
Continuăm până când terminăm de incorporat toate ingredientele, amestecând până la omogenizare, dar nu mai mult, pentru că altfel briosele nu vor mai fi pufoase!
- PASUL 11**  
Cu o lingură pentru înghețată, umplem fiecare formă de briosa, aproximativ 3/4 din înălțimea acesteia.
- PASUL 12**  
Așezăm în mijlocul fiecărei briose câte o capsună (sau orice fruct folosit) acoperită cu făină.
- PASUL 13**  
Introducem tava cu prăjiturele în cuptorul încălzit pentru 25-30 de minute.
- PASUL 14**  
Când briosele sunt rumenite și trec testul scobitorii, scoatem tava din cuptor.
- PASUL 15**  
Lasăm desertul să se răcească, apoi servim.

**Aceasta este recomandarea Reteta-Video pentru Briose de Post cu Capsuni (sau orice alte Fructe).**

**POFTA BUNA!**





