



reteta-video.ro

Briose (Muffins) cu Lavanda

Briosele cu lavanda au fost un motiv suficient de bun pentru mine pentru a folosi pentru prima data levantica intr-o **prajitura de** . Va aduceți aminte de poza cu buchetelul (mai precis, bratul) de lavanda de pe [Instagram](#)? Ei bine, voturile au fost impartite: **prajituri cu lavanda!** Sa fie **muffins cu lavanda**, cookies cu lavanda sau chesecake cu lavanda?

Cel mai probabil, o sa le incerc pe toate, dar primele (si cele mai votate) au fost **briosele cu levantica**. Cred ca ar fi mai corect sa le numesc muffins sau cupcakes cu levantica. Din cate stiu, briosele (care vin din frantuzescul „brioche”) se fac dintr-un aluat asemanator cu cel al cozonacului, **cupcakes** au consistenta unei prajituri si un frosting deasupra, iar muffins sunt ceea ce numim noi simplu **briose**. Poate gresesc...

Am pornit de la reteta de baza a **brioselor pufoase** caci, stiti deja, am o pasiune pentru deserturile care se fac repede, arata bine si sunt si gustoase. Simple, cu putine ingrediente, sunt super usor de facut si chiar muuult mai usor de mancat!

Si pentru ca am pus in ele lavanda, m-am gandit sa acopar **briosele cu o glazura simpla de lamaie**. Caci da, aroma lavandei este extrem de puternica si mi-a fost teama ca prajiturelele mele sa nu devina amarui. Dar nu, au fost pufoase, aromate si delicate. In aceasta combinatie, **briosele cu lamaie si lavanda** au avut o nota de prospetime, o tenta subtila de vara. Glazura alba de lamaie le completeaza perfect!

Poate ca nu ati incercat pana acum sa puneti lavanda in dulciuri sau poate ca vi se pare ca este prea aromata, dar va zic doar ca trebuie sa le incercati! Si mie mi-a luat mult pana cand m-am decis sa folosesc lavanda in prajituri, recunosc. Daca totusi nu v-am convins, faceti aceste **briose cu lamaie**, simple, doar glazurate. Sau puneti o mana de fructe in ele! Sunt parfumate, mici si delicate si siguranta va vor incanta si va vor inveseli ziua! V-am dat suficiente motive sa va duceti in bucatarie si sa pregatiti repede niste **cupcakes cu lamaie**? 😊

Nu mai zic ca aceste **cupcakes cu lavanda** merg de minune langa un pahar cu lapte, o limonada rece, o ceasca de cafea sau la cina cu cana cu ceai, caci sunt minunate in orice moment al zilei. Frostingul cu aroma de lamaie se potriveste foarte bine cu ele. Trebuie sa le recunoasteti, orice zi este mai frumoasa cu un **muffin cu lavanda si lamaie** pe masa! Sa va fie de folos!

INGREDIENTE BRIOSE CU LAVANDA SI GLAZURA DE LAMAIE

Pentru muffins:

120 g de unt la temperatura camerei
120 g de zahar
2 oua
80 ml de lapte
180 g de faina
un plic cu praf de copt
o lingurita cu lavanda alimentara
o lingurita cu extract de vanilie
sare

Pentru glazura alba de lamaie:

180 g de zahar pudra
4-5 linguri cu zeama de lamaie

MOD DE PREPARARE BRIOSE CU LAVANDA SI GLAZURA DE LAMAIE

- 1. Pregatim briosele** (muffins). Incalzim cuptorul. Punem praful de copt si un varf de lingurita cu sare peste faina si amestecam. Punem untul intr-un castron mare, adaugam zaharul si mixam pana cand obtinem o crema pufoasa si albicioasa, cam 2-3 minute. Punem ouale, unul cate unul, si batem bine dupa fiecare adaugare, pana obtinem o compozitie omogena. Turnam laptele si mixam usor pentru incorporare. Cernem peste aceasta compozitie amestecul de ingrediente uscate si omogenizam usor, cu o spatula, cu miscari de sus, doar pana la incorporare. Adaugam extractul de vanilie si florile de levantica si amestecam usor.
- 2.** Cu o lingura pentru inghetata sau cu doua lingurite punem aluat in formele de briose, in care am aranjat hartiute pentru copt, pana la aproximativ trei sferturi din inaltimea fiecareia. Punem briosele in cuptorul incalzit la 180 de grade pentru 20 de minute, pana cand sunt rumenite si trec testul scobitorii. Scoatem muffins pe un gratar de bucatarie si ii lasam sa se raceasca complet.
- 3. Pregatim glazura.** Punem zeama de lamaie, lingura cu lingura, peste zaharul pudra si amestecam bine dupa fiecare noua adaugare. In final, trebuie sa avem o glazura de lamaie densa, dar maleabila, care curge usor.
- 4.** Desfacem briosele complet racite din hartiutele de copt, le punem pe un gratar sau pe o hartie de copt si le acoperim cu glazura. Deasupra presaram cateva flori de lavanda si lasam cupcakes-urile cam 20 de minute, cat glazura de lamaie si zahar pudra sa se intareasca. Pot fi pastrate 2-3 zile in cutii inchise ermetic.

Aceasta este recomandarea Reteta-Video pentru *Briose (Muffins) cu Lavanda si Glazura de Lamaie.*

POFTA BUNA!

SFATURI:

1. Untul trebuie sa fie moale, la temperatura camerei, scos din frigider cum 2-3 ore inainte, pentru a se putea bate usor.
2. Este recomandat ca ouale sa fie la temperatura camerei, vor creste mai mult in volum.
3. Nu umpleti formele de briose cu aluat, pentru ca in timpul coacerii ele vor creste.
4. Cu cat glazura de lamaie este mai densa si mai groasa, cu atat stratul de glazura cu care acoperim briosele va fi mai alb-opac. Daca glazura este mai subtire, cu atat va fi mai transparent. O putem folosi pentru a glazura orice prajitura, iar zeama de lamaie poate fi inlocuita cu apa rece. Cel mai bine este sa o faceti dupa gustul vostru, adaugand zeama de lamaie (sau apa) sau zahar pudra pana cand glazura are consistenta dorita.
5. Nu pregatim glazura de lamaie inainte ca briosele sa fie complet reci, pentru ca se intareste destul de repede.