



reteta-video.ro

## Briose (Muffins) cu Mere, Iaurt și Topping Crocant

Niste **briose cu mere** nu doar ca sunt super usor de facut, pufoase si aromate, dar mai sunt si plineeee de fructe! Partea cea mai este ca pana cand se coc, se umple toata casa de un parfum ametitor, si stai si le pandesti. Cum sa rezisti in fata unei briose cu proaspat scoasa din cuptor? Iar atunci cand fac **briose cu mere, iaurt si topping crocant**, cu aroma intensa, mijloc moale plin de si exterior ca un crumble, tava se termina imediat, nici vorba sa mai ramana pentru a doua zi. Va spun cinstit, de aceste **briose cu si scortisoara** te indragostesti pe loc! Fiecare muscatura e pura placere!

Caci da, niste briose de casa sunt acel **desert cu fructe**, fara varsta si fara limite! Poti sa te bucuri de niste **muffins cu fructe** si la dejun cu o cafea si la un brunch de weekend, pot fi gustarea de dupa-amiaza pe care abia o astepti. Si partea si mai buna este ca minunate si pentru copii, caci genul asta de **briose pufoase cu iaurt si fructe** merg bine de tot in pachetul pentru scoala. Da, puneti mai multe, ca toti or sa poftasca la ele! Adevarul e ca pentru mamici sunt niste prajituri ieftine si rapide, pot fi usor transportate pentru copiii sunt practice si delicioase.

Pentru mine toamna vine obligatoriu cu o **prajitura cu mere**. Si recunosc ca am facut cateva, pentru ca da, am o slabiciune retetele cu mere. Parfumul si savoarea lor dulce-acrisoara ma fac cumva sa-mi redescopar copilaria. Stiti ca nu este anotimpul preferat, dar in zilele cu soare bland imi place sa-mi savurez ceaiul sau cafeaua in lumina lui calduta langa o prajitura simpla de Parca nu este nimic mai reconfortant decat sa bagi in cuptor o **prajitura simpla cu mere si scortisoara**, iar casa sa se umple cu parfum cald si irezistibil. Si tu stai la caldura si te rasfeti cu ceva bun.

Si asta in cel mai rapid, mai simplu si mai economic mod: doua oua, doua mere, zahar, faina, iaurt, unt si multa scortisoara! Fara a batute spuma, fara sa ne complicam. Si apoi, **briosa cu mere si crumble** ti se topeste in gura. Partea superioara e usor lipicioasa dulce, datorita crustei crocante de zahar caramelizat si scortisoara, iar interiorul pufos, umed, aerat si plin de mere iti incanta palatul gustative cu diferite texturi sau arome.

Le tot zic briose acestor mici **prajituri cu fructe**, desi termenul din limba franceza (brioche), de unde provine denumirea, inseamna de paini mai dulci facute din aluat dospit de cozonac, dar fara umplutura, insa am vazut ca asa le spune toata lumea. America are diferenta intre muffins si cupcakes: primele sunt fara glazura, cele din urma fiind ornate cu diverse creme sau frosting. Ma rog, conteaza de unde le vine numele? Important este ca o tava cu briose pufoase, muffins, sau cum mai vrei sa le zici, poate sa fie din fiecare zi! Si poti sa le faci oricand si in orice combinatie.

Recunosc ca mie imi plac mai mult **briosele simple**, le simti gustul si din doua inghitituri le dai gata! Fara motul de crema sunt putin dulci si este si mai simplu sa pui briosele in pachetul copiilor. Si mai recunosc si ca daca imi e pofta de ceva bun seara, as tarziu, o **briosa cu iaurt** merge bine de tot! Da, mai sunt si astfel de situatii 😊! Daca ma trezesc mai de dimineata, reusesc chiar o tava cu **briose cu unt si fructe** si pana cand ajung la birou sunt numai bune de impartit cu colegii (inceputul de zi perfect este o briosa pufoasa si o cana de cafea). Ce s-o mai lungesc, sunt desertul rapid de care se bucura toata lumea.

Simple, cu putine ingrediente, sunt super usor de facut si chiar muuult mai usor de mancat! Sunt parfumate, mici si delicatese, siguranta va vor incanta si va vor inveseli ziua! V-am dat suficiente motive sa va duceti in bucatarie si sa pregatiti niste **briose ra**. Serios, reteta de **briose cu iaurt si mere** este floare la ureche si un deliciu pentru toti! Sunt sigura ca aveti toate ingredientele indemana, nu-i asa? Adica va puteti apuca de briose imediat! Atentie mare daca asteptati musafiri, cel mai probabil va trebui sa faceti portie dubla de **briose cu mere si iaurt**, ca sa ajunga pentru toata lumea! Sa va fie de folos!

### SFATURI:

**1. Pregatire tava pentru briose.** Inainte de a incepe pregatirea brioselor, incalzim cuptorul si asezam in forme hartiute speciale asezam hartiutele direct intr-o tava mare pentru ca se vor inmuia si aluatul se va scurge. Daca nu aveti nici hartiute si nici forme speciale (se pot folosi si cele din silicon), mai bine faceti un chec cu mere intr-o tava cu dimensiunile de 20x20 cm, tapetata cu hartie de copt.

**2.** Pentru a absorbi surplusul de grasime, care adeseori pateaza hartiile de muffins, putem pune putin orez la baza fiecărei forme de briose, inainte de a aranja hartiutele in tava.

**3. Ce fructe folosim pentru muffins?** Briosele pufoase cu iaurt pot fi facute cu orice alte fructe, proaspete sau congelate: caise, cirese, visine, afine, zmeura, mere, coacaze, bucatele de caise sau de piersici, prune sau pere. Daca folosim fructe congelate, acestea trebuie lasate sa se scurga bine inainte si, inainte de a le pune in prajitura, le tavalim prin putina faina. Fructele proaspete trebuie sa fie bine si tamponate cu un servetel din hartie.

4. Daca nu vreți sa faceti briosele cu fructe, puteți sa puneti in aluat nuci, migdale, fistic, bucatele de ciocolata, stafide sau merisoare.

**5. Ce ingrediente putem inlocui in crumble?** O parte din faina poate fi inlocuita cu fulgi de ovaz, fulgi de migdale sau miez de paine tocat la cutit.

6. Pregatim mai intai crusta crocanta. Daca am facem mai intai compozitia pentru briose, din momentul in care combinam untul cu amestecul de unt, zahar oua si iaurt, este bine sa lucram repede, sa distribuim compozitia in tava sau sa punem tava in cuptorul preincalzit. Substantele acre (iaurt, smantana, lamaie, etc) reactioneaza cu praful de copt, degajand dioxid de carbon, care se dilata si face ca aluatul sa creasca. Reactia se declanseaza dupa cateva minute de la combinarea prafului de copt cu iaurtul, fiind influentata si de consistenta aluatului: cu cat aluatul este mai moale, reactia se produce mai repede.

7. Nu exageram cu amestecatul compozitiei pentru crumble, trebuie sa arate ca niste firimituri, sa aiba un aspect nisipos, dar sa se transforma intr-o pasta, crusta de deasupra brioselor nu va mai fi crocanta.

8. Pentru un plus de gust, in compozitia pentru briosele cu fructe putem adauga si coaja rasa de lamaie sau de portocala.

9. Pentru niste muffins pufoase si aromate folosim unt cu minim 80% grasime.

**10. Ce soi de mere se folosesc?** Este de preferat sa folosim mere mai tari si nu foarte zemoase: Honeycrisp, Pink Lady, Fuji, Granny Smith, Jonagold, Braeburn, Idared sau Ionatan. Dupa ce le curatam si le taiem, le cantarim, pentru briosele cu mere avem nevoie de aproximativ 100 g.

11. Este bine ca ouale sa fie la temperatura camerei, pentru a se bate mai usor. De fapt, toate ingredientele pentru briosele cu mere si iaurt trebuie sa fie la temperatura camerei, in timp ce se incalzesc ele acumuleaza si aer, care la copt va contribui la cresterea aluatului.

**12. Putem sa inlocuim iaurtul cu smantana?** Da, cu o smantana acra (fermentata) si grasa.

13. De fiecare data cand omogenizam ingredientele, din cand in cand oprim mixerul, adunam compozitia de pe marginile castronului si continuam sa mixam.

14. Daca dupa ce adaugati ouale si iaurtul compozitia pare ca s-a taiat, nu va ingrijorati, este normal.

15. Nu adaugam toata faina de la inceput in compozitia de briose, pentru ca aluatul ar fi prea tare si dens. Punand-o treptat, adaugand si laptele atunci cand aluatul incepe sa se ingroase si apoi adaugand faina ramasa vom obtine o compozitie fina si aerata, perfecta pentru niste briose pufoase.

16. In functie de dimensiunea formelor de briose, din ingredientele din reteta, vom obtine 12-14 bucati. Formele mele au diametrul de 10 cm si inaltimea de 3,5 cm.

17. Dupa ce s-au racit, peste muffins putem face o glazura de lamaie sau orice frosting, transformandu-le in cupcakes.

***Daca va plac prajiturile cu mere simple si delicioase, va las mai jos cateva retete, poate va ajuta:***

[Prajitura Rasturnata cu Mere](#)

[Chec cu Mere, Iaurt, Scortisoara si Glazura](#)

[Tarta Rasturnata cu Mere Caramelizate](#)

[Chec Umed cu Mere Caramelizate](#)

[Placinta cu Mere si Aluat Fraged](#)

[Placinta cu Mere de Post](#)

#### **INGREDIENTE:**

##### **Pentru briose:**

115 g de unt moale, cu minim 80% grasime  
100 g de zahar brun  
50 g de zahar alb  
2 oua  
120 g de iaurt grecesc, la temperatura camerei  
220 g de faina  
60 ml de lapte, la temperatura camerei  
2 mere medii  
o lingurita cu extract de vanilie  
o lingurita cu scortisoara  
un plic cu praf de copt (10 g)  
sare  
zeama de la o lamaie

##### **Pentru crusta crocanta:**

65 g de zahar brun  
15 g de zahar alb  
65 g de unt topit  
85 g de faina  
o lingurita cu scortisoara

### **MOD DE PREPARARE:**

**1. Cum se face crumble.** Incalzim cuptorul si pregatim o tava de brisoe in care aranzam hartute pentru copt. Peste cele 65 g de zahar brun punem cele 15 g de zahar alb si o lingurita cu scortisoara si amestecam bine. Turnam untul topit, punem cele 85 g de faina si amestecam usor cu o furculita cat sa obtinem niste firimituri de aluat.

**2. Cum se pregatesc merele pentru briose.** Curatam merele de coaja, le taiem in jumatati, le scoatem casuta cu seminte si le lasam sa se usuce un pic. Lemnoase si le taiem in cubulete, cu dimensiuni cat mai egale, de cam 1,5 cm. Dupa ce le taiem, le cantarim, pentru briose folosim cam 100 g de mere. Turnam peste ele zeama de lamaie, pentru a nu se oxida, amestecam bine si le lasam deoparte.

**3. Cum se fac briosele cu iaurt si mere.** Peste cele 220 g de faina punem praful de copt, o lingurita cu scortisoara si un sfert de lingura cu sare si amestecam bine.

Punem untul moale intr-un castron, adaugam cele 100 g de zahar brun si cele 50 g de zahar alb si mixam, intai la viteza mica, apoi la viteza mare, marim treptat, pana cand zaharul nu se mai simte si avem o crema pufoasa, cam 4-5 minute.

Adaugam ouale, iaurtul grecesc si extractul de vanilie si mixam, la viteza mica, 1-2 minute, apoi la viteza mare pana cand am obtinut o compozitie omogena.

In timp ce continuam sa mixam la viteza mica, adaugam jumatate din ingredientele uscate, lingura cu lingura. Cand compozitia incepe sa se ingroase, turnam laptele, continuand sa mixam la viteza mica. Apoi punem ingredientele uscate ramase, tot lingura cu lingura, pana ce mixam la viteza mica.

Adaugam bucatile de mere, fara zeama daca s-a lasat si amestecam usor cu o spatula, cat acestea sa fie bine acoperite de aluat.

**4. Cum se fac briosele cu mere, iaurt si topping crocant.** Cu o lingura pentru inghetata, sau cu doua lingurite, punem aluat in forme de muffins, cat sa le umplem.

Punem cam o lingurita din crusta crocanta facuta peste fiecare briosa (daca intre timp s-a intarit, il desfacem in firimituri, cu o furculita, distribuindu-o pe toata suprafata si apasand usor).

**5. Temperatura si timp de coacere briose cu mere.** Punem tava cu muffins in cuptorul incalzit la 220 de grade pentru 5 minute, pana ce ele vor creste. Apoi, fara sa deschidem usa cuptorului, scadem temperatura la 180 de grade si le mai lasam 20-25 de minute, pana ce briosele se vor coace in interior, pana cand sunt rumenite si trec testul scobitorii.

**6. Servire briose cu fructe.** Le lasam 5 minute in forme, apoi le scoatem pe un gratar de bucatarie si le lasam sa se raceasca complet. Putem servi briosele cu iaurt simple sau le putem pudra cu zahar vanilat, sa le stropim cu ciocolata topita, sa le decoram cu un rahat de frisca, sa le ornam cu diverse creme, sau le putem face o glazura de ciocolata, de lamaie sau de caramel sarata, sau sa punem o crema de inghetata langa ele.

**7. Pastrare briose cu iaurt si mere.** Pot fi pastrate in cutii inchise ermetic 2-3 zile, raman la fel de moi si de pufoase. Briosele cu mere si topping crocant sunt usor umede si aromate, perfecte langa o cafea, un ceai, un pahar cu lapte caldut sau o limonada rece, fie la mic dejun, la pranz, pentru gustarea copiilor, sau in orice moment al zilei cand avem pofta de un desert rapid si cu ingrediente la indemana.

**Aceasta este recomandarea Reteta-Video pentru *Briose cu Mere, Iaurt si Topping Crocant*.**

**POFTA BUNA!**