



reteta-video.ro

## Briose cu Nuca de Cocos si Ciocolata

De cand a aparut mania brioselor si cupcake-urilor, au rasarit de nicaieri un miliard de retete. Si de ce sa nu recunoastem ca sunt de facut, dar si simplu de mancat... Consistente si aromate sunt ideale pentru micul dejun langa o cafea sau un ceai, pentru pacii de la scoala sau pentru atunci cand plecam la drum si avem nevoie de o gustare, dar si ca desert intr-o zi cand nu avem timp sa mergem mult langa cuptor. Moi si gustoase, cu ingrediente putine, **briosele cu nuca de cocos si ciocolata** sunt absolut delicioase! O prajitura gata in 30 de minute? O [briosa](#) pufoasa! Voi in ce combinatie preferati muffins?

### INGREDIENTE

#### **MUFFINS (BRIOSE) CU NUCA DE COCOS SI CIOCOLATA**

400 g. de faina cernuta  
200 gr. de fulgi de cocos  
4 oua  
250 gr. de zahar  
480 ml de lapte  
240 ml de ulei  
2 plicuri de praf de copt  
sare  
100-120 gr. de fulgi de cocos pentru ornat  
200 gr. de ciocolata neagra pentru ornat

### MOD DE PREPARARE

#### **BRIOSE (MUFFINS) CU NUCA DE COCOS SI CIOCOLATA**

##### **PASUL 1**

Punem praful de copt si sare peste faina cernuta si omogenizam.

##### **PASUL 2**

Incalzim cuptorul.

##### **PASUL 3**

Pregatim un bol in care punem ouale si mixam.

##### **PASUL 4**

Adaugam uleiul si continuam sa amestecam.

##### **PASUL 5**

Punem laptele si omogenizam.

##### **PASUL 6**

Adaugam zaharul si mixam pana cand acesta se topeste.

##### **PASUL 7**

Punem cele 200 gr. de fulgi de cocos si faina amestecata cu praful de post si sare.

##### **PASUL 8**

Amestecam usor, cu ajutorul unei spatule, pana cand obtinem o compozitie omogena, dar nu mai mult.

##### **PASUL 9**

Pregatim formele pentru briose in care aranjam hartiute.

##### **PASUL 10**

Umplem cu aluat, cu ajutorul a doua linguri, cate trei sferturi din fiecare forma pregatita.

##### **PASUL 11**

Introducem tava in cuptorul incalzit la 180 de grade pentru 20-25 de minute.

##### **PASUL 12**

Cand briosele sunt aurii deasupra, scoatem tava din cuptor si le lasam sa se raceasca putin, dar nu complet.

##### **PASUL 13**

Topim ciocolata la bain-marie (vezi [aici](#)).

##### **PASUL 14**

Trecem fiecare varf de briosa calduta prin ciocolata topita.

##### **PASUL 15**

Tavalim varful brioselor invelite in ciocolata prin fulgi de cocos.

##### **PASUL 16**

Servim desertul dupa ce s-a racit complet.

**Aceasta este recomandarea Reteta-Video pentru  
Muffins (Briose) cu Nuca de Cocos si Ciocolata.**

**POFTA BUNA!**