



reteta-video.ro

Briose Simple cu Afine

Niste **briose cu afine** 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? Fiecare muscatura e pura placere! Iti scufunzi dintii intr-o mare de afine si te gandesti ca o sa mai una, si apoi inca una si tot asa...

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, pentru ca sunt **briose fara praf de copt**. Merg bine de tot in pachetelul pentru scoala. Dar sa le pun multe, ca toti or sa poftasca la ele! Adevarul e ca pentru mamici sunt niste prajituri ieftine si rapide, pot fi usor transportate, iar copiii sunt practice si delicioase.

La noi toata lumea le spune briose acestor mici **prajituri cu fructe**, desi termenul din limba franceza, de unde provine denumirea, si legatura cu aluatul propriu-zis. Cred ca pentru ca sunt coapte in forme mici, rotunde si ondulate, cum sunt celebrele lor b. Americanii fac diferenta intre **muffins** si cupcakes: primele sunt fara glazura, cele din urma fiind ornate cu diverse creme sau frosting, rog, ce mai conteaza de unde le vine numele? Important este ca o tava cu **briose pufoase** poate sa fie rasfatul din fiecare zi!

Recunosc ca mie imi plac mai mult cele simple, le simti gustul si din doua inghitituri le dai gata! Fara motul de crema sunt si mai dulci si este si mai simplu sa pui briosele in pachetelul copiilor. Si mai recunosc si ca daca imi e pofta de ceva bun seara, asa mai un **muffin cu afine** merge bine de tot! Da, mai sunt si astfel de situatii 🤗!

Simple, cu putine ingrediente, sunt super usor de facut si chiar muuult mai usor de mancat! 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 niste briose ra. Sau poate o alta **prajitura cu afine**? Caci, asa cum sigur ati remarcat, sunt printre fructele mele preferate si aveti de unde alege: [chec](#) pana la [cheesecake la cuptor](#), de la [briose](#) (dupa reteta Nigellei Lawson), pana la [prajitura cu afine](#) (dupa reteta lui Jamie Oliver) ca sa nu mai zic de [inghetata cu lapte condensat](#) sau de [tortul cu blat umed si crema de branza si unt](#). Sa va fie de folos!

INGREDIENTE BRIOSE SIMPLE CU AFINE

4 oua
100 g de zahar
130 g de faina
40 ml de ulei
o lingurita cu extract de vanilie
sare
150 g de afine

MOD DE PREPARARE BRIOSE SIMPLE CU AFINE

1. Cum se fac briosele cu fructe. Incalzim cuptorul. Punem ouale intregi intr-un castron mare, adaugam zaharul, extractul de vanilie si un sfert de lingurita cu sare si mixam, la viteza mare, 8-10 minute, pana cand amestecul isi tripleaza volumul si obtinem o consistenta si deschisa la culoare. Turnam uleiul, eu am folosit ulei de floarea soarelui, si mixam scurt, la viteza mica, pana la incorporarea completa. Punem peste aceasta compozitie faina si amestecam usor, cu o spatula, cu miscari de jos in sus, ca si cum am intoarce aluatul, pana la incorporarea completa. Punem afinele, dar mai pastram cateva pentru a le pune deasupra, si amestecam usor.

2. Cum se umplu formele de briose. Cu o lingura pentru inghetata, sau cu doua lingurite, punem aluat in formele de briose pentru a fi insa nu le umplem. Asezam deasupra fiecarei briose cate 3-4 afine din cele pastrate.

3. La ce temperatura se coc briosele cu fructe. Punem tava cu muffins in cuptorul incalzit la 180 de grade pentru 20-25 de minute pana cand sunt rumeniti.

4. Servire briose cu afine. Dupa ce trec testul scobitorii si sunt rumenite scoatem imediat briosele din forme si le lasam sa se raceasca complet pe un gratar de bucatarie. Apoi pot fi pastrate in cutii inchise 2-3 zile, caci raman la fel de moi si de pufoase. Puteti lasa briosele cu fructe simple sau le puteti pudra cu zahar, sa le puteti face o glazura sau sa le ornati cu crema.

Aceasta este recomandarea Reteta-Video pentru Briose Simple cu Afine.

POFTA BUNA!

SFATURI:

1. Inainte de a incepe pregatirea brioselor, incalziti cuptorul si asezati in forme hartiute speciale. Nu asezati hartiutele direct intr-un castron 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 silico) bine faceti prajitura cu fructe intr-o tava cu dimensiunile de 20x20 cm, tapetata cu hartie de copt.
2. Briosele pufoase fara praf de copt pot fi facute cu orice alte fructe, proaspete sau congelate. Daca folositi fructe congelate, acestea trebuie lasate sa se scurga bine inainte.
3. Pentru un plus de gust, in compozitia pentru briosele cu fructe puteti adauga si coaja rasa de lamaie.
4. Este bine ca ouale sa fie la temperatura camerei, pentru a se bate mai usor.
5. Folositi un ulei neutru, de exemplu cel de floarea soarelui. Un ulei cu un gust puternic, cum este cel de masline, poate schimba gustul brioselor.
6. Fiind o prajitura fara praf de copt, este important ca dupa ce adaugam faina sa nu amestecam mai mult decat este nevoie, pentru ca aluatul va pierde tot aerul acumulat in oua si briosele cu fructe nu vor mai creste.
7. Nu umpleti formele de briose pentru ca acestea vor mai creste la copt.