

Briose cu ciocolata si visine



PATISERIE



Categorie: Patiserie

Timp de preparare: 40 de minute

Ingrediente:

- 250g de faina,
- 1 lingurita bicarbonat de sodiu,
- 140g de visine,
- cate 100g de ciocolata alba si neagra,
- 100g de zahar,
- 2 oua batute,
- 150ml de iaurt,
- 100g ulei Floriol Floarea-Soarelui.

Mod de preparare:

Incalzeste cuptorul la 180°C/gaz 6 si aseaza forme de hartie intr-o tava de briose cu 12 gauri.

Cerne 250g de faina si 1 lingurita de bicarbonat de sodiu si amesteca 140g de visine, cate 100g de ciocolata alba si neagra taiata in bucati mari si 100 g de zahar fin. Adauga 2 oua batute, 150 ml de iaurt natural si 100g de Floriol Floarea-Soarelui. Amesteca pana cand mixul este cremos, dar fara cocoloase.

Umple formele de hartie si da tava la cuptor 20-25 de minute, pana cand briosele cresc si se rumenesc. Scoate-le pe un gratar la racit si serveste-le usor calde, decorate cu putin zahar pudra. Iti vor lasa gura apa!

