



Ciocolata briose de nucă de cocos

Dificultate Ușor

Timpul de pregătire 15 min

Timp total 40 min

Dimensiunea porției 12 bucăți

Ingredient

- 90 g Grâu
- 1 sau
- 140 g zahăr brun
- 80 g Ulei
- 1 lingurita zahar vanilat, de casa
- 300 g Zară
- 100 g făină
- 2 linguriță praf de copt
- ½ linguriță bicarbonat de sodiu
- 30 g Pudră de cacao
- 80 g nucă de cocos deshidratată

Pregătire

1. Preincalzește cuptorul la 180°C. Așezați matrițele de hârtie în adânciturile unei cutii de briose.
2. Se adaugă grâul în vasul de amestecare, se toacă timp de **1 min./pasul 10** și se decantează.
3. Adăugați ou și zahăr în vasul de amestecare și amestecați timp de **20 sec./pasul 4**.
4. Se adauga ulei si zahar vanilat si se amesteca timp de **10 sec./pasul 4**.
5. Adăugați zară și amestecați timp de **5 sec / viteză 4**.
6. Adăugați grâu măcinat, făină, praf de copt, bicarbonat de sodiu, pudră de cacao și nucă de cocos rasă și procesați timp de **20 sec./pasul 4** într-un aluat.
7. Umpleți 3/4 din matrițele de hârtie cu aluat. Coaceți briosele timp de 20-25 de minute (180 °C), scoateți din cosul de briose, lăsați-le să se răcească și serviți într-o matriță de hârtie.

Elemente utile

Cuptor briosă de tablă, Matrițe de hartie muffin

Sugestii & Sfaturi

- Acoperiți briosele cu glazură de ciocolată și presărați-le cu nucă de cocos deshidratată.