



# Brioșe cu fulgi de ciocolată

Dificultate ușor

Timp de preparare 15 min.

Timp total 1h

Mărime porție 12 bucăți

## Ingrediente

- unt nesărat, pentru uns
- 100 g ciocolată amăruie, tăiată bucăți
- 150 g unt nesărat, tăiat cuburi
- 2 ouă
- 200 g zahăr
- 300 g făină
- 1 priză sare
- 300 g lapte
- 2 lingurițe praf de copt (10 g)

**Valori nutritive** per 1 bucată

Calorii 1356 kJ / 324 kcal

Proteine 5 g

Carbohidrați 40 g

Grăsimi 16 g

Fibre 1.5 g

## Preparare

1. Preîncălziți cuptorul la 180°C. Ungeți o tavă de briose și puneți-o deoparte.
2. Puneți ciocolata amăruie în bol și mărunțiți 6-10 sec./viteza 5. Transferați într-un recipient și puneți deoparte
3. Adăugați în bol untul, ouăle, zahărul, făina, sarea, laptele și praful de copt și reglați 30 sec./viteza 5.
4. Adăugați ciocolata mărunțită și încorporați 15 sec./invers/viteza 4. Turnați compoziția în tava de briose pregătită. Coaceți briosele 30 minute (180°C) sau până se rumenesc. Lăsați briosele să se răcească 10 minute, apoi scoateți-le din formă. Serviți briosele calde sau reci.

## Obiecte utile

cuptor, tavă de briose

## Recomandări & Sfaturi utile

- - Dacă nu aveți o tavă de briose, puneți într-o tavă obișnuită câte 3 forme de briose din hârtie, suprapuse, și folosiți-le drept forme de copt.
- - **Briose cu miez de ciocolată:** introduceți o bucată mai mare de ciocolată în centrul fiecărei briose, înainte de a le coace.
- - **Briose cu afine:** săriți peste faza 2. În faza 4, în loc de ciocolată, adăugați afine (aprox. 150 g), proaspete sau congelate, și încorporați **10 sec./invers/viteza 1**. Puteți încorpora afinele și cu ajutorul spatulei.