

Mini briose de mere cu Nutella®

Mediu

9 Porții

55 min



Ingrediente

15 gr Nutella per brioșă

1 sau 2 mere

200 gr făină

100 gr zahăr

100 gr unt

2 ouă

1 pliculeț praf de copt

1 pliculeț zahăr vanilat

150 ml lapte

Preîncălziți cuptorul la 180°

Pași



1

Se pune zahărul, zahărul vanilat și untul topit într-un bol mare și se amestecă bine

Se adaugă făina și praful de copt și se amestecă din nou

Se adaugă cele 2 ouă și laptele și se amestecă bine



2

Se curăță merele, se taie în bucăți mai mici și se adaugă la restul ingredientelor. Se amestecă.

Se umplu formele pentru brișe cu acest amestec

Se coace 25 de minute la 280°



3

Se scot brișele din formă.

Cu ajutorul unui cuțit, se taie un capac la brișe și se pune o linguriță (15 gr) de Nutella în fiecare brișă, cu ajutorul unui poș pentru ornat.

Et voila!