

Brioșe cu alune de pădure și Nutella®

Difil

2 h 20 min



INGREDIENTE

PENTRU 10 PORȚII

Pentru brioșe:

110 g unt moale

220 g zahar tos

2 oua

120 g alune de padure macinate

115 g faina

½ lingurita (2gr) praf de copt

un praf de sare

120 ml lapte integral

150 g de Nutella®

Pentru beza:

2 albusuri de ou

185 g zahar tos

50 g apa



1

○ **Pentru briose:**

Preincalziti cuptorul la 170°C si pozitionati gratarul in mijlocul cuptorului.

Amestecati cu telul untul si zaharul timp de 5 minute. Incorporati apoi ouale si alunele macinate, urmate de lapte.

Intr-un bol separat, cerneti faina, praful de copt si sarea, dupa care incorporati amestecul in compozitia anterioara.



2

Turnati aluatul in 10 forme de briose din hartie si tineti-le la copt timp de 20-25 de minute (sau pana cand scobitoarea cu care testati daca e gata iese curata)

Lasati briosele sa se raceasca pe un gratar.



3

Cu ajutorul unui cutit mic, taiati varful fiecarei briose si scobiti miezul cu o lingura (bucata taiata va fi folosita mai tarziu, pe post de capac)

Folosind un pos pentru ornat, umpleti fiecare briosa cu cate 15 g de Nutella® si acoperiti-le pe toate cu capacele lor.



4

○ **Pentru bezea:**

Intr-un vas mic, puneti la incalzit 150 g de zahar cu apa, pana cand compozitia ajunge la temperatura de 118° C. Intre timp, intr-un bol, bateti albusurile cu un mixer, adaugand gradual 35 g de zahar, pana cand compozitia se intareste. Mariti viteza mixerului si turnati usor, pe marginea bolului, siropul. Continuati sa amestecati pana cand marginile bolului nu mai sunt calde.



5

Umpleti un pos pentru ornat cu bezea si decorati cu ea briosele.



6

Caramelizati bezeaua folosind un arzator sau, ca varianta alternativa, tineti briosele la grilul de la cuptor, la cea mai mare temperatura.