

REȚETA

# Brioșe cu Nutella<sup>®</sup> și mure

Mediu

4 Porții

45 min



## INGREDIENTE

**PENTRU 4 PORȚII**

1 ou  
100 g zahăr  
125 ml lapte  
200 g făină  
8 g praf de copt  
80 g mure  
100 ml ulei de măsline  
unt  
60 g Nutella (15 g/porție)



**Pentru a pregăti această rețetă delicioasă sunt suficiente 15g de Nutella<sup>®</sup> per porție.**

## MOD DE PREPARARE



- 1 Bate ouăle cu zahărul, apoi adaugă laptele. Adaugă făina și praful de copt și apoi uleiul de măsline. Pune în compoziție și murele.



- 2 Împarte amestecul în forme individuale. Dă la cuptorul preîncălzit la 180°C pentru aproximativ 30 de minute.

**3**

Scoate brișele din cuptor și lasă-le să se răcească, apoi injectează-le Nutella® în centru, cu ajutorul unei seringi de cofetărie.

## **O brișă pe care n-o poți uita niciodată. Împărtășește rețeta cu hashtag-ul #nutellarecipe**

Brișele provin din Marea Britanie, din secolul XVIII, când erau în general cunoscute drept „moofins”. De-atunci acestea au devenit cunoscute și în Statele Unite și peste tot în lume. Azi poți să încerci rețeta noastră de brișe cu Nutella® și mere.