

REȚETA

Brioșe în trei arome cu Nutella®

Mediu

4 Porții

45 min



INGREDIENTE

PENTRU 12 MINI-BRIOȘE PENTRU 4
PORȚII

220 g zahăr

4 ouă

260 g făină

60 g unt

60 ml ulei din semințe

18 g amidon din porumb

1 plic praf de copt

4 g sare

80 g cartofi piure

80 g morcovi piure

Pentru decor

70 g alune de pădure măcinate

60 g Nutella® (15 g/porție)



Pentru a pregăti această
rețetă delicioasă sunt
suficiente 15g de Nutella® per
porție.

MOD DE PREPARARE



1 Pentru bază: bate ouăle cu zahărul, adaugă făina, amidonul, praful de copt și sarea, apoi uleiul și untul.



2 Împarte aluatul în trei părți egale și adaugă fiecareia câte un ingredient unic: adaugă cartofii piure primului aluat, morcovii piure celui de-al doilea și alunele de pădure celui de-al treilea.

**3**

Umple cu cele trei aluaturi niște forme de mini-brioșe (20-25 g) și coace în cuptorul preîncălzit la 180°C pentru 15 minute. Servește brioșele decorate cu 5 g de Nutella® pe fiecare și niște alune mărunțite.

Un trio magic. Împărtășește rețeta cu hashtag-ul #nutellarecipe

Brioșele ascund niște origini umile. În Anglia victoriană, ele erau preparate și consumate de servitorii celor din înalta societate. Dar aceste brioșe în trei arome cu Nutella® pot fi savurate în multe alte țări. Iată rețeta noastră!