

REȚETA

Brioșe de Ziua Îndrăgostiților cu Nutella® și nuci

Mediu

6 Porții

1 h 0 min



INGREDIENTE

PENTRU 6 PORȚII PENTRU 12 BRIOȘE

70 g de miez de nuci

150 g de făină simplă 00

150 g de făină integrală

60 g de zahăr de trestie

50 g de unt

1 ou

200 ml de lapte

1 plic de praf de copt

90 g de Nutella® (15 g/porție)

Sare



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

MOD DE PREPARARE



1 | Încinge cuptorul la 180°C. Unge și tapetează cu făină două forme pentru brișe cu diametrul de 6.5 cm. Îndepărtează membrana de pe miezul de nucă și mărunțește-le în bucăți mici. Topește untul și lăsa-l să se răcească. Într-un bol, amestecă ingredientele uscate: amestecul de făină, zahărul, nucile, praful de copt și un praf de sare. Bate oul cu un tel, apoi adaugă laptele și untul topit și răcit. Combină cele două amestecuri lichide cu amestecul uscat. Amestecă ușor, dar nu pentru mult timp, până când făina este pe deplin umezită (aluatul trebuie să rămână ușor).



2 | Umple formele trei sferturi cu aluat, apoi pune-le în cuptor pentru aproximativ 20-25 de minute sau până când brișele s-au umflat suficient și sunt aurii la suprafață.



3

Deschide cuptorul. Lasă brișele să se odihnească în forme pentru 5 minute, apoi scoate-le și pune-le pe un grilaj de răcire pentru a se răci. Adaugă bule de Nutella® pentru a fixa decorațiunile din zahăr, și prezintă brișele cu modele de fluturi, inimi sau flori.

Partea romantică a entuziasmului. Împărtășește această rețetă cu hashtagul #nutellarecipe

Iată o rețetă specială pentru festivalul îndrăgostiților. Aromele delicate și deliciosul entuziasm pentru brișele de Ziua Îndrăgostiților cu Nutella® și nuci. Încearcă această rețetă acum!