

REȚETA

# Brioșe de Valentine's Day cu Nutella®

Difil

6 Porții

45 min



## INGREDIENTE

PENTRU 6 PORȚII / PENTRU 6-8 BRIOȘE

60 gr. zahăr de trestie

1 ou mare

50 gr. unt topit

15 cl. lapte de cocos

30 gr. cocos ras

120 gr. făină albă

15 gr. bicarbonat de sodiu

90 gr. Nutella® (15 gr. / porție)

### Pentru glazură:

220 gr. cremă de brânză

120 gr. unt la temperatura camerei

130 gr. zahăr glazurat

coloranți alimentari naturali

### Pentru decor:

steluțe din zahăr

pastă de zahăr



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

## MOD DE PREPARARE



**1** | Preîncălzește cuptorul la 180°C. Bate zahărul împreună cu ouăle, pentru a crea un amestec omogen. Adaugă untul topit, laptele de cocos, făina, cocosul ras și bicarbonatul de sodiu. Împarte amestecul în părți egale, cu care să umpli formele de briose, pe care le lași apoi 20 de minute în cuptor. Scoate mini-prăjiturile din cuptor și lasă-le să se răcească.



**2** | Între timp, pregătești glazura: amestecă untul cu crema de brânză, pentru a crea un amestec pufos și cremos. Adaugă coloranți alimentari naturali și umple un poș.

**3**

Cu vârful unui cuțit, taie cu atenție mijlocul brișelor odată ce s-au răcit și umple cu Nutella®.

**4**

Cu ajutorul poșului (cu diametrul de aproximativ 1,5 cm), aplică glazura fie în spirală fie sub formă de inimă. Decorează brișele cu steluțe din zahăr, inimi din zahăr și cocos ras.

## Entuziasmul este romantic. Împărtășește rețeta folosind hashtag-ul #nutellarecipe

Entuziasmul iubirii este în aer cu această rețetă de brișe cu Nutella® de Valentine's Day. Impresionează-ți persoana iubită cu un strop de dulceață, dar nu doar pe 14 februarie.