

Brioșe cu musli



Mediu

Ingrediente:

125 g unt sau margarină
150 g zahăr
1 plic zahăr vanilinat Dr. Oetker
1 ou
150 g iaurt (3,5% grăsime)
125 ml lapte
250 g făină
2 lingurițe rase de praf de copt
1 linguriță rasă de bicarbonat de sodiu
1 linguriță rasă de scorțișoară
½ linguriță sare
180 g Musli Vitalis cu fructe Dr.Oetker

Mod de preparare:

Se pune untul într-un castron. Se amestecă cu zahăr, zahărul vanilinat, oul, iaurtul și laptele cu ajutorul mixerului. Făina se amestecă cu praful de copt, bicarbonatul, scorțișoara, sarea și se adugă peste compoziția anterioară. La final se adugă și Musli. Aluatul obținut se pune în 12 forme unse de brioșe (câte 2 linguri). Se coc la treapta 3, cuptor preincalzit, 20 minute. Se lasă la răcit în formă timp de 10 minute. Se pot servi cu zahăr pudră peste.

© Copyright 2010 by Dr. Oetker RO S.R.L. - www.oetker.ro