

Muffins de vanilie cu fulgi de ciocolată



Usor

Ingrediente:

1 cutie [Muffins - mix pentru briose](#) de la Dr. Oetker
2 ouă
125 ml ulei
75 ml lapte

Mod de preparare:

Se iau din cutie cele 12 forme de copt și se așează pe o tavă dreptunghiulară.

Într-un vas se pune praful pentru briose și se adaugă ouăle, uleiul și laptele. Se amestecă cu telul până la obținerea unui aluat lucios. Din fulgii de ciocolată se păstrează o lingură pentru ornat, restul se încorporează ușor cu telul în aluat. Cu ajutorul a 2 linguri se dozează aluatul, în cantități egale în cele 12 forme de copt. Fulgii de ciocolată rămași, se presară pe fiecare briosa în parte. Se coc în partea de mijloc a cuptorului timp de 20-25 minute.

Cuptor cu aer fierbinte: cca. 180 °C (preîncălzit)

Cuptor cu gaz: trapta 3 (preîncălzit)

Timp de coacere: cca. 20-25 minute

Briosele se lasă la răcit în formele de hârtie pe un grătar.

© Copyright 2012 by Dr. Oetker RO S.R.L. - www.oetker.ro

