



Brioșe cu afine

Clasice

10 - 12 bucăți  grad de dificultate redus  up to 40 Min.

- 1 Afinele se aleg, se spală, se scurg foarte bine și se usucă cu un șervețel de bucătărie.
- 2 Pentru aluat, se amestecă făina cu praful de copt, apoi se cerne într-un vas. Se adaugă zahărul, zahărul vanilat Bourbon, sarea, oul, laptele și uleiul. Se amestecă cu mixerul, folosind paletele de frământat ale acestuia, circa 2 minute, ca să se obțină un aluat omogen.
- 3 Se încorporează afinele (cele congelate nu se decongelează), folosind o spatulă.
- 4 Compoziția se toarnă în forma de brioșe (pentru 12 brioșe, unsă, tapetată cu făină). Forma de copt se introduce în cuptor și se coace.

Cuptor electric 180 °C

Cuptor cu aer cald 160 °C

Durată de coacere: despre 30 Minute

- 5 Brioșele se lasă după coacere încă 10 minute în forma de copt, apoi se scot cu grijă (folosind eventual un cuțit pentru a le desprinde mai bine) și se lasă să se răcească pe un grătar de bucătărie.

Tip from the Test Kitchen

- În loc de lapte, puteți folosi frișcă (aceeași cantitate). Brioșele se pot pregăti cu o zi înainte de servire. Puteți de asemenea să le congelați.
- În loc de afine, puteți folosi zmeură sau coacăze (proaspete sau congelate) și suplimentar puteți adăuga maxim 100g de migdale sau de alune mărunțite.

Ingrediente:

Tavă cu 12 forme de brioșe:

Pentru aluatul All-in:

300 g făină
3 lingurițe rase Praful de copt Dr. Oetker
150 g zahăr
1 plic zahăr vanilat Bourbon
1 praf sare
1 ou
250 ml lapte
4 linguri ulei