





# Brioșe cu brânză și șuncă

Pentru musafiri

12 bucăți    grad de dificultate mediu  up to 40 Min.

- 1** Pentru aluat, ciupercile se lasă să se scurgă bine pe o sită. Șunca se taie în fâșii.
- 2** Făina se amestecă cu praful de copt iar apoi se adaugă ouăle, laptele, sarea și piperul. Ingredientele se amestecă folosind mixerul, paletele de frământat, mai întâi la viteză mică, apoi circa 1 minut la viteză mare, până se obține un aluat omogen. Se încorporează brânza, șunca și ciupercile.
- 3** Aluatul se toarnă în forma de brioșe (unsă, tapetată cu făină) iar forma se introduce în cuptor și se coace.

**Cuptor electric 180 °C**

**Cuptor cu aer cald 160 °C**

**Durată de coacere: despre 25 Minute**

- 4** Brioșele se lasă în forme, pe un grătar de bucătărie circa 10 minute, apoi se scot și se servesc calde.

## Ingrediente:

**Tavă cu 12 forme de brioșe:**

### Pentru aluat:

1 conservă ciuperci mărunțite (masa scursă 170 g)  
100 g bacon  
200 g făină  
3 lingurițe rase Praf de copt Dr. Oetker  
3 ouă  
200 ml lapte  
0,5 lingurițe sare  
piper măcinat  
150 g brânză Emmentaler