

Brioșe cu morcovi

Brioșe proaspete cu morcovi, atractive pentru copii

12 bucăți



grad de dificultate mediu



up to 30 Min.



Ingrediente:

Compoziția de brioșe:

225 g morcovi
150 g Stafide aurii Dr. Oetker
1 linguriță rasă Bicarbonat de sodiu alimentar Dr. Oetker
2 ouă
1 plic Finesse coajă rasă de portocale Dr. Oetker
1 plic Zahăr cu scorțișoară Dr. Oetker
130 g zahăr
120 g făină
120 ml ulei
1 buc. Păstaie vanilie Bourbon Dr. Oetker
1 plic Praf de copt cu Șofran Dr. Oetker

Glazura:

450 g zahăr pudră
200 g cremă de brânză
120 g unt
1 plic Zahăr Vanilinat Dr. Oetker

Decorarea:

1 pachet Fondant Dr. Oetker alb
1 pachet Colorant alimentar roșu Dr. Oetker
1 pachet Colorant alimentar galben Dr. Oetker
1 pachet Colorant alimentar verde Dr. Oetker

1 Compoziția pentru brioșe:

Se bat ouăle împreună cu zahărul simplu și cu cel cu scorțișoară, până ce compoziția se deschide la culoare și capătă volum. Se adaugă uleiul în fir subțire și se mixează, apoi se aromează cu coajă de portocală și esență de vanilie, după gust.

Făina se amestecă cu praful de copt și cu o linguriță de bicarbonat de sodiu. După aceea, se adaugă treptat amestecul uscat peste cel umed și se mixează. La final, se pun stafidele și morcovii dați pe răzătoarea mică sau mărunțiți la chopper.

Se pregătește o tavă de brioșe cu 12 hârtiuțe sau forme din silicon pentru brioșe. Se împarte compoziția folosind o cupă de înghețată.

Brioșele se coc în cuptorul încins la 180 de grade, pentru 25 de minute, apoi brioșele se lasă să se răcească complet.

Cuptor electric 180 °C

Groove/Height: central

Durată de coacere: 25 Minute

2 Glazura:

Se bat la mixer crema de brânză și untul moale. Se adaugă coajă de portocală și zahărul vanilat, apoi și zahărul pudră, treptat. Compoziția se mută într-un poș cu dui stelat și se glazurează brioșele.