

Brioșe delicioase

Brioșe pufoase și glazură fină

12 bucăți



grad de dificultate mediu



up to 40 Min.



Ingrediente:

Ingrediente:

1 cutie Mix Muffins vanilie Dr. Oetker

2 ouă

125 ml ulei

75 ml lapte

Adițional:

1 plic Glazură lămâie Dr. Oetker

bomboane colorate de ciocolată

- 1 În cutia de Muffins veți găsi formele pentru brioșe. Așezați formele într-o tavă și preîncălziți cuptorul. Puneți într-un vas praful pentru brioșe din cutie și adăugați ouăle, uleiul și laptele. Amestecați totul cu telul, până la obținerea unui aluat lucios
- 2 Cu ajutorul a două linguri puneți aluatul în formele pentru brioșe. Brioșele se coc în partea din mijloc a cuptorului timp de 20-25 de minute.
- 3 Preparați glazura de lămâie adăugând peste conținutul plicului cele 3-4 lingurițe de apă. După ce brioșele s-au răcit ornați-le cu glazura și bomboanele de ciocolată.

Tip from the Test Kitchen

- În loc de bomboane și glazură poți folosi fulgii de ciocolată care se găsesc în cutia de Muffins de la Dr. Oetker.