



## Brioșe cu mascarpone și ciocolată

Steps: 8

Difficulty Grad:

### Ingredients

Portions

300 g	făină	3/4 linguri	praf de copt
1 1/2 linguri	cacao	75 g	zahăr brun
125 g	ciocolată albă	125 g	ciocolată amăruie
1	ou	150 g	smântână
75 ml	lapte	3 linguri	ulei de măsline
200 g	mascarpone	1 lingură	puđră de espresso
4 linguri	amaretto	2 linguri	zahăr brun

### Instructions

O rețetă delicată, ce te duce cu gândul până în frumoasa Italie. La o cafea sau, de ce nu, la micul dejun, alături de o cană cu lapte, brioșele cu ciocolată nu se demodează niciodată.

**Pasul 1.** Preîncălzește cuptorul la 190°C.

**Pasul 2.** Amestecă făina, praful de copt, pudra de cacao și zahărul.

**Pasul 3.** Taie ciocolata bucăți și adaug-o peste amestecul de făină.

**Pasul 4.** Bate oul cu smântâna, uleiul și laptele.

**Pasul 5.** Adaugă ingredientele uscate și amestecă până vei avea un aluat fin, păstos.

**Pasul 6.** Uplete formele uniform și lasă-le în cuptor pentru circa 20 de minute, apoi scoate-le și lasă-le să se răcorească.

**Pasul 7.** Bate brânza mascarpone cu pudra de espresso, cu amaretto și cu cele două linguri de zahăr brun.

**Pasul 8.** Decorează brioșele cu această cremă și presară biluțe de ciocolată.

**Autor:** Teo Dinescu

**Mai multe rețete de la acest autor**

**Vezi mai multe retete si sfaturi utile din aceasta categorie:**

---

Brioșe cu mascarpone și ciocolată

Stand 16.08.2023