



Brioșe cu morcovi

Steps: 7

Difficulty Grad:

Ingredients

Portions

250 g	făină	2 1/2 lingurițe	praf de copt
1/2 lingurița	bicarbonat de sodiu	1 linguriță	sare
100 g	brânză rasă	1	ou
60 ml	ulei	250 ml	lapte bătut
159 g	morcov		nucșoară
200 g	smântână grasă		

Instructions

Gustul puțin dulce, oferit de morcov, și aroma subtil orientală a nucșoarei vor face din aceste brioșe gustarea preferată a tuturor celor care le vor încerca.

Pasul 1. Preîncălzește cuptorul la 180°C.

Pasul 2. Amestecă praful de copt, bicarbonatul, sarea și brânza și morcovul ras.

Pasul 3. Bate oul și adaugă uleiul, laptele bătut și compoziția de făină.

Pasul 4. Uplete uniform formele de brioșe, unse în prealabil cu unt.

Pasul 5. Dă la cuptor pentru circa 25 de minute, până când brioșele sunt frumos rumenite.

Pasul 6. Bate smântâna cu puțină sare și nucșoară, până ajunge ca o frișcă.

Pasul 7. Decorează brioșele cu frișca sărată și servește-le imediat.

Autor: Teo Dinescu

Mai multe rețete de la acest autor

Vezi mai multe rețete și sfaturi utile din această categorie: