



 50 de minute  10 portii  Mediu

## Ingrediente

Broccoli - 12 varfuri  
Faina - 300 de grame  
Oua - 4 bucati  
Parmesan ras - 100 de grame  
Piper negru macinat - 1 varf  
Sare - 1 varf  
Unt - 200 de grame  
Zahar - 1 lingura  
Curcuma - 1 varf  
Praf de copt - 1 lingurita

## Mod de preparare

1. Varfurile de broccoli se fierb timp de cateva minute in apa sarata, apoi lasati-le sa se scurga bine.
2. Se amesteca bine untul cu zaharul, se adauga ouale si apoi incet, faina amestecata cu praf de copt, curcuma, sare si piper. Se adauga si branza parmesan si se amesteca bine cu ajutorul unei spatule pana cand amestecul este uniform.
3. Se pune o lingura de amestec in fiecare forma. Se pune un varf de broccoli in fiecare forma de copt si se coace in cuptorul preincalzit la 180 ° C timp de cel putin 30 de minute.
4. La sfarsitul perioadei de gatit, atunci cand briosele sunt maro-aurii, se scot din cuptor si se lasa sa se   raceasca inainte de servire.

*Pofta buna!*

Aceasta reteta provine de pe site-ul culinar Retetaperfecta.ro Gaseste-ne pe Facebook, la adresa: <https://www.facebook.com/retetaperfecta.ro>