

 50 de minute  10 portii  Mediu

Ingrediente

Oua - 2 bucati
Faina - 300 de grame
Praf de coptZahar - 150 de grame
Zahar vanilat - 2 plicuri
Ulei vegetal - 75 de mililitri
Esenta de vanilieCapsune - 300 de grame
Forme de briose din hartie - 12 bucati

Mod de preparare

1. Se amesteca 2 oua cu 150 g de zahar. Se tot amesteca pana se topeste zaharul, apoi se adauga 75 ml de ulei vegetal sau de care aveti in casa. Se adauga jumatate din praful de copt.
2. Dupa ce am amestecat timp de 2 minute, adaugam esenta de vanilie, apoi punem si zaharul vanilat. Dupa ce am pus toate ingredientele, mai amestecam inca 2 minute, apoi adaugam capsunile taiate marunt si le amestecam. Punem faina.
3. Ungem tava de briose cu ulei, umplem jumatate din formele de briose cu aluatul, apoi adaugam la foc mare timp de 20 - 30 de minute. Puteti verifica cu o scobitoare daca s-a facut.

Pofta buna!

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