






Ingrediente

Coaja de lamaie
Faina - 450 de grame
Oua - 4 + 4 (pentru crema)
Praf de copt - 2 plicuri
Unt - 200 g + 200 g (pentru crema)
Zahar pudra - 200 g + 320 g (pentru crema)
Zahar vanilat - 2 plicuri
Lamaie - 2 (coaja si zeama □ pentru crema)
Lapte condensat - 250 de mililitri

 40 de minute  6 portii  Mediu

Mod de preparare

1. Mai intai, se amesteca ingredientele uscate: faina, zaharul pudra si praful de copt. Apoi, cele umede: ouale cu laptele si untul topit, apoi se adauga peste faina si se amesteca pana nu mai sunt cocoloase.
2. Intr-o tava de briose se pun hartii pentru copt briosele, apoi se adauga aluatul. In prima faza, se pune si cate o lingura de crema si iarasi aluat, insa crema s-a absorbit la copt. Se dau la copt in cuptorul preincalzit.
3. Crema se prepara astfel: ouale se bat bine si se adauga si restul ingredientelor, mai putin untul, apoi se pune castronul cu ingrediente deasupra unei oale cu apa care fierbe si se amesteca pana cand crema se intareste. Se adauga treptat si untul, amestecand continuu. Se ia apoi de pe foc si se lasa sa se raceasca complet.
4. Dupa ce briosele s-au racit, se taie cate un capacel in varf si cu un pos se introduce crema de lamaie. Delicios!!!

Pofta buna!

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