





Ingrediente

Lapte - 200 de mililitri
Oua - 4 bucati
Zahar - 200 de grame
Zahar vanilinat - 4 plicuri
Portocala - 2 bucati
Frisca - 100 de mililitri
Cacao - 100 de grame
Faina alba - 400 de grame

 50 de minute

 10 portii

 Mediu

Mod de preparare

1. Ouale, laptele, uleiul, cacaoa, zaharul si esentele se amesteca bine.
2. Se adauga faina in reprize si se amesteca cu mixerul.
3. Se adauga putina zeama de portocala si coaja rasa de la 1 portocala.
4. Se amesteca toate ingredientele inca 3 minute cu mixerul. Compozitia se distribuie in formele de briose (hartie sau silicon) si se dau la cuptorul preincalzit timp de 20 - 25 minute.
5. Dupa ce se racesc, se orneaza cu frisca si felii de portocale.

Pofta buna!

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