

 60 de minute  8 portii  Mediu

## Ingrediente

Zahar - 75 de grame  
Sare - 1 praf  
Faina - 250 de grame  
Praf de copt - 1 lingurita  
Stafide - 100 de grame  
Nuci - 75 de grame  
Ciocolata de menaj - 50 de grame  
Margarina - 80 g + 2 linguri pentru forma  
Lapte - 150 de mililitri  
Oua - 1 bucata  
Esenta de rom

## Mod de preparare

1. Pui stafidele la inmuiat, in apa cu esenta de rom cat sa le acopere. Razi mare ciocolata sau o tai marunt. Tai nucile cu un cutit. Cerni faina impreuna cu praful de copt.
2. Topesti margarina, o lasi la racit, apoi o amesteci cu zaharul. Adugi oul batut cu sare, apoi, alternativ, laptele si faina. Omogenizezi compozitia si incorporezi usor stafidele scurse, nucile si ciocolata.
3. Ungi cu margarina forma de briose. Pui cate 2 linguri de compozitie in forme. Coci briosele in cuptorul preincalzit, la foc mijlociu, timp de 20 de minute.

*Pofta buna!*

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