
 70 de minute 5 portii Mediu

Ingrediente

Margarina - 175 g (pentru aluat)

Zahar - 150 g (pentru aluat)

Sare - 1 praf (pentru aluat)

Zahar vanilat - 1 plic (pentru aluat)

Oua - 3 (pentru aluat)

Faina - 250 g (pentru aluat)

Praf de copt - 1 lingurita (pentru aluat)

Lapte - 75 ml (pentru aluat)

Sofran - 1 praf (pentru aluat)

Coaja de lamaie Hartie de copt pentru briose Zahar pudra - 250 g (pentru glazura)

Zeama de lamaie - 3 linguri (pentru glazura)

Colorant rosu pudra Bombonele pentru ornat

Mod

de preparare

1. Freci spuma margarina cu sarea, zaharul si zaharul vanilat. Adaugi pe rand ouale, sofranul, coaja de lamaie si laptele, alternativ cu faina si praful de copt.
2. Cu compozitia moale astfel pregatita umpli numai $\frac{3}{4}$ hartile cerate asezate in forma speciala de copt briose. Le coci in cuptorul preincalzit, la foc mic spre mijlociu, timp de 25 de minute, apoi le lasi sa se raceasca.
3. In zeama de lamaie adaugi lingura cu lingura zaharul pudra si frece bine ca sa se omogenizeze. In $\frac{1}{2}$ din glazura incorporezi colorantul rosu. Aplici glazura pe briosele reci, presari bombonele, apoi lasi glazura sa se usuce timp de 2 ore.

Pofta buna!

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