

Eu personal, ador briosele, inca din copilarie, de cand au aparut Madelline!!! Vai, cat imi placeau!!! Mai tarziu, m-am indragostit de cele de la Lidl. Cu greu am scapat de acea "dependenta", erau pur si simplu divine. Am renuntat la ele, deoarece eu nu am zahar alb in casa de ani intregi, si bineinteles ca producatorii nu se osteneau, sa pune zahar brut in ele. E foarte simplu sa-ti faci singur acasa, cu rabdare si incredere, stii ce contin. Ingrediente: - 300g faina - 45 gr zahar brun - 3 lingurite praf de copt - un praf sare - 1/4 lingurita scortisoara - 2 linguri gem de mere - 150 ml lapte - 100 ml sirop de artar - 50g unt de cocos - 150 g fructe de padure Mod de preparare: Ingredientele umede se amesteca separat de cele uscate, apoi cele uscate se pun peste cele umede, putin cate putin. Le-am mixat, deoarece nu doream sa iasa cu cocoloase. La sfarsit am adaugat fructele, le-am pus in hartie speciala pentru briose. Au mers la cuptor, pentru 30-40 minute la temperatura medie. Spor la bucatarit!!!