



BRIOȘE CU PORTOCALÉ



PENTRU APROXIMATIV 10 PORȚII

INGREDIENTE

½ cub drojdie
1 lingură de zahăr
150 g unt moale
3 ouă organice
350 g făină albă
sare
coaja rasă de la o portocală
sucul de la o jumătate de portocală
1 praf de sare
3-4 linguri lapte cald
unt pentru formele de hârtie
aproximativ 10 forme de hârtie (0,1 cl)

MOD DE PREPARARE

Se amestecă într-un bol drojdia sfărâmată, zahărul și laptele. Se amestecă această compoziție cu un mixer cu accesoriu pentru aluat și se adaugă treptat restul ingredientelor până când se obține un aluat fin. Aluatul se lasă la crescut timp de 30 de minute.

Se frământă bine aluatul cu mâinile și se împarte în 10 părți, în funcție de dimensiunea formelor. Din fiecare porție, se ia o bucată de aluat de mărimea unei alune și i se dă o formă de bilă.

Formele de hârtie se dau cu unt și se pun bucățile mai mari de aluat. Bilele mici de aluat se pun deasupra, se ung cu lapte și se lasă la căldură încă 30 de minute.

Se preîncălzește cuptorul la 180°C și se coc brișele pe raftul inferior până când capătă o culoare aurie.