

Brioșe picante cu ciuperci

written by Andreea



Intotdeauna mi-au placut aluaturile sarate, in special cele pe care le pot consuma ca aperitiv. Un exemplu de aperitiv bun, dupa parerea mea, sunt si aceste brioșe. Combinatiile sunt nenumarate atunci cand vine vorba despre astfel de pufosenii.

Pot contine diferite tipuri de legume, branza, masline, cascaval, seminte, si cate si mai cate. Eu astazi am ales sa le prepar cu ardei iute si ciuperci in conserva de la Sun Food.



Ciupercile taiate feliute si conservate, se pastreaza foarte bine, sunt proaspete si crocante.



Ingrediente pentru 12 bucati:

2 oua

125 g unt moale

200 g iaurt 3,5% grasime

150 g cascaval

280 g ciuperci Sun Food

2 ardei iuti proaspeti

300 g faina

2 lingurite praf de copt

1 lingurita sare

1/2 lingurita piper

cimbrisor proaspat

(optional) 1 lingura mac, 1 lingura susan



Incingem cuptorul la 190 de grade Celsius. Intr-o sita scurgem bine de tot ciupercile, le lasam deoparte. Pastram cateva feliute de ciuperci pentru ornat. Radem cascavalul pe razatoarea cu ochiuri mari. Intr-un castron amestecam faina impreuna cu praful de copt, sarea si piperul. Curatam de seminte ardeii iuti, dupa care ii tocam bucatele mici. Intr-un castron incapator mixam untul moale, adaugam pe rand ouale, dupa care incorporam iaurtul. Adaugam treptat amestecul de faina si amestecam usor cu ajutorul unui tel. La sfarsit adaugam frunzulite de cimbrisor proaspat, ardeii iuti tocati, cascavalul ras si ciupercile scurse. Amestecam bine.



Pregatim tavita speciala pentru briose impreuna cu hartiile speciale pentru muffins, umplem 3 sferturi fiecare compartiment cu aceasta compositie. Pe deasupra presaram cu bobite de mac sau susan.



Pe deasupra punem cate 1-2 feliute din ciupercile pastrate mai devreme. Dam tava la cuptorul incins pentru 25-30 de minute pana ce se rumenesc frumos pe deasupra.



Briosele sunt parfumate, gustoase, usor picante, dar nu foarte! Sunt un excelent aperitiv, numai bune de servit dimineata, sau ca gustare la servicii, in calatorii, pe munte sau in drumetii.



Pot fi servite si calde si reci si rezista maxim 3 zile.



Pofta buna!