


BRIOSE CU CIUPERCI SI CASCAVAL




PREPARARE
10 minute


GATIRE
15 minute

TIMPUL TOTAL
25 minute


CATEGORIE
Mic dejun

BUCATARIE
Internationala


SERVIRE
15 bucati

CALORII
160 kcal

INGREDIENTE

- . 2 oua
- . 150 grame iaurt natural
- . 50 ml lapte

- sare (piper dupa gust)
- 50 ml ulei masline
- 100 grame ciuperci
- 50 grame cascaval
- 1 legatura mica patrunjel
- 200 grame faina alba de grau

MOD DE PREPARARE

Se spala ciupercile si se lasa la scurs.

Se separa ouale: galbenusurile se aseaza intr-un bol incapator. Albusurile se bat bine spuma tare, impreuna cu un praf sare.

Galbenusurile se amesteca usor impreuna cu laptele, uleiul de masline, iaurtul, sare si piper.

Se adauga ciupercile taiate marunt, cascavalul maruntit si patrunjelul tocat.

Se adauga albusurile spuma si se amesteca usor, cu spatula.

Se incorporeaza treptat si faina.

Se repartizeaza aluatul obtinut in tava de briose, tapetata cu hartiutele speciale.

Se introduce tava cu briose aperitiv cu ciuperci si cascaval in cuptorul preincalzit si se coc aprox. 20 min. la o temperatura de 200 grade Celsius (sau pana trec testul scobitorii, iar la atingere sunt ferme si usor elastice).

Se scot din tava si se lasa la racit pe o parte (sa nu se lase prea mult).

Dupa racire se pot scoate din hartiutele speciale (se desfac foarte usor, cu conditia ca si hartiutele sa fie de calitate)