

A close-up photograph of several golden-brown muffins. The muffins are baked in white paper liners with a scalloped edge. The focus is sharp on the muffin in the foreground, showing its textured surface and the filling visible through a crack. The background muffins are slightly out of focus, creating a sense of depth. The overall color palette is warm, dominated by the golden-brown of the muffins and the white of the liners.

Rețeta

„Brîoșe cu Maia”

by
Ludmila Casian

INGREDIENTE

120 gr Maia (PMC)
350 gr Smântână
100 gr Zahăr
2-3 gr Sare

120 gr Faină albă de grâu
60 gr Faină integrală de grâu (măruntă)
1 linguriță Bicarbonat
100 gr Stafide/succade/merișoare
Fulgi de migdale/Susan (la dorință)

PROCES

- Amestecăm bine cu un tel (sau un mixer de bucătărie) Smântâna, Maiaua, Sarea, Zaharul- până se topește zahărul;
- Adăugăm Faina cernută și Bicarbonatul amestecând bine, până nu mai rămân cocoloașe;
- Adăugăm Stafidele opărite și scurse bine de apă;
- Turnăm în forma de copt;
- Lăsăm pentru 30-40 min la temperatura camerei să crească/se odihnească;
- După preferință, presurăm brișelele cu fulgi de migdale/susan;
- Între timp pre-încălzim cuptorul la 190-200°C;
- Coacem brișelele timp de 30 minute. Este gata atunci când trece testul bețișorului/scobitoarei- dacă scobitoarea iese uscată atunci acestea sunt gata;
- Lăsăm câteva minute să se răcească în tavă, după care le transferăm pe un grătar pentru a se răci complet;

Bonus

Pentru ca hârtia să se dezlipească cu ușurință, punem brișelele într-o pungă după ce acestea sau răcit complet, le mai lăsăm așa, cu punga legată, o vreme.

Poftă Bună!

