

Brioșe din pâine cu mălai

Scris de Sighet Online

Sâmbătă, 10 Septembrie 2011 09:49 - Ultima actualizare Sâmbătă, 10 Septembrie 2011 09:54



**Cine spune că brioșele trebuie să fie neapărat dulci?...
Ingrediente** 85g de unt topit, plus extra pentru prăjit

boabele tăiate de la 1 știulete mare de porumb

1 ceapă mică, tăiată fin

½ de ardei roșu iute, fără sâmburi, tăiat fin

140g de făină

140g de mălai

2 lingurițe praf de copt

50g de cedar, ras

2 ouă

284ml de lapte bătut

100ml de lapte **Mod de preparare** 1. Se încălzește cuptorul la 200° C/gaz 6 și se unguie 12 forme ale unei tăvi de brioșe cu o parte din untul topit. Se pun boabele de porumb într-o tigaie, împreună cu ceapa, ardeii iute și un cub de unt. Se prăjesc cu grijă 5-10 minute până când se rumenesc și se înmoaie.

2. Se amestecă împreună făina, mălaiul, praful de copt și cedarul cu 1 linguriță de sare într-un castron mare. Se mixează împreună ouăle, laptele și laptele bătut, apoi se adaugă amestecând ingredientele uscate, untul topit rămas și amestecul de porumb. Se împarte amestecul în formele de brioșe (fiecare va fi aproape plină) și se coc 25-30 de minute sau până când se rumenesc și sunt făcute în interior – se înfige o scobitoare pentru a le verifica. Se mănâncă atunci când sunt calde.

POFTA MARE!