YoungstarsWiki.org

SUBMITTED BY
LastGroove

ON
01.03.2013

★ ★ ★ ★ ★
Keine Stimmen

Brioșe



Muffinele sunt o gustare ușor de preparat și aspectuoasă, pe care o puteți pregăti împreună cu un grup de prieteni pentru a o savura împreună sau cu ocazia unui eveniment special.

Rețeta prezentată aici este cea pentru cupcakes tradiționale englezești.

Ingrediente

- 200 g unt moale
- 1 linguriță de esență de vanilie sau zahăr vanilat
- 200 g zahăr
- 3 sau 4 ouă
- 200 g de făină cu praf de copt.

Rețetă

Încălziți cuptorul la 180 °C.

Așezați formele de hârtie în tăvile pentru brioșe.

Într-un mixer, bateți untul, vanilia/zahărul vanilat și zahărul.

Adăugați ouăle – câte unul pe rând*.

Adăugați treptat făina, amestecând continuu.

Dacă aluatul pare prea dens, adăugați puțin lapte.

*Puteți bate mai întâi albușurile și le puteți adăuga treptat în aluat – acest lucru va permite obținerea unei consistențe mai ușoare a prăjiturilor finite. Totuși, acest lucru reprezintă o dificultate în cazul coacerii în grup.

Umpleți cu o linguriță 1/3 din formele de hârtie.

Puneți-le în cuptor pentru aproximativ 15–20 de minute.

Glazură

GLASURĂ TARE.

Pentru a obține glazură tare, ai nevoie de:

- 200 g unt
- 400 g zahăr pudră
- câteva linguri de lapte

Rețetă:

- Bate untul până se înmoaie
- Adăugați jumătate din cantitatea de zahăr pudră și bateți până se omogenizează
- Adăugați restul de zahăr pudră și bateți până se omogenizează
- Dacă compoziția este prea tare, adaugă o cantitate minimă de lapte
- Pentru a obține o pudră colorată, adaugă o cantitate adecvată de colorant alimentar.

GLASAJ SIMPLU.

Pentru a obține glazură simplă, ai nevoie de:

- 200 g de zahăr pudră
- Câteva linguri de apă caldă

Rețetă:

- Amestecă ingredientele până obții o masă omogenă.
- Dacă este necesar, adăugați zahăr pudră sau apă

Dacă doriți ca glazura să aibă un anumit gust, puteți folosi una dintre opțiunile indicate:

- înlocuiți apa (sau o parte din apă) cu suc de lămâie
- Adăugați o linguriță de esență de vanilie sau altă esență.

Decorarea

Decorarea brioșelor cu tot ce-ți cade la îndemână:

- fructe

- migdale sau nucă de cocos
- bomboane colorate
- glazură multicoloră
- perle, flori, frunze comestibile etc.

Oferte speciale pentru brioșe

În timpul întâlnirii YS. În cadrul activităților de integrare și al activităților creative.

Muffinele pot fi coapte împreună cu grupul sau pot fi aduse gata preparate și decorate împreună cu grupul.

O petrecere a comunității, la care YS poate contribui prin aducerea de brioșe făcute de mână.

Brioșele pot face parte dintr-o acțiune de strângere de fonduri pentru un proiect YS ales.

Brioșele pot fi folosite ca invitație creativă la o întâlnire organizată de biserică sau de un grup YS.

Ziua Muffinului

Pe 30 martie se sărbătorește Ziua Mondială a Muffinului.

Weitere Informationen

Categorii
Jocuri și activități

Etichete
Rețetă

Vârsta
Nu sunt disponibile date.

Număr de participanți
1–20

Biblia
Această informație lipsește.

Durată
Nu sunt disponibile date.

Material
Aproape fără efort

Descărcare fișier
Nu există descărcări de fișiere

KI Generierter Inhalt
Conținut
Categorii
Etichete
Vârsta
Număr de participanți
Biblia
Durată
Material

© YoungstarsWiki | https://youngstarswiki.org/ro/wiki/art/briose