

## Brioșe Chelsea (desert tradițional din Marea Britanie)



### Ingrediente

Aluat cu drojdie:

- 500 g făină simplă
- 2 plicuri drojdie uscată
- 60 g zahăr
- 100 g unt topit
- aprox. 250 ml lapte călduț

Umplutura:

- 75 g unt moale
- 150 g zahăr
- 150 g alune măcinate (sau alune întregi măcinate fin cu ajutorul

discului de răzuire)

- 3 picături de esență de migdale amară
- 50 ml smântână

### **Mod de preparare**

- Puneți drojdia și laptele cald în vasul de mixare (folosind spiralele pentru frământat) și amestecați.
- Adăugați restul ingredientelor și frământați un aluat moale.
- Puneți capacul pe vas și lăsați la crescut într-un loc cald, timp de 20 min. Apoi, întindeți aluatul într-un strat de aprox. 1½ cm grosime.
- Puneți ingredientele pentru umplutură în vasul de mixare și amestecați folosind telul până la omogenizare. Puneți compoziția obținută pe aluatul întins.
- Căptușiți o tavă cu hârtie pentru copt, apoi întindeți aluatul pe lungime. Tăiați felii de aprox. 3 cm grosime și puneți-le aproape una de alta pe tavă. Lăsați la crescut alte 20 min, apoi coaceți în cuptor timp de 10-15 min., la 180°C, până devin arămii.

*Sfat: Pentru briose cu aromă de scortişoară, ungeți aluatul întins cu aprox. 75 g unt moale. Amestecați 150 g zahăr brun cu 1 linguriță de scortişoară și presărați amestecul peste aluat.*