



Cafemio Brioșe

Făcute cu dragoste în bucătăria creativă CAFEMIO. Le adorăm ca gustări pentru pauza de cafea, mic dejun sau oricând.

Porții: 12 brioșe

Timp de pregătire: 40 de minute

Ingrediente:

- 1/2 ceașcă de zahăr,
- 1/4 ceașcă de zahăr brun,
- 1/2 ceașcă de unt topit,
- 1 ou,
- 2 lingurițe de praf de copt,
- 2 cești de făină,
- 1 linguriță de vanilie,
- 1/2 ceașcă de CAFEMIO Cappuccino,
- 1/4 ceașcă de cacao,
- 1 ceașcă chips-uri de ciocolată,

Pregătire:

Preîncălziți cuptorul la 180 de grade. Liniați 12 forme într-o tavă pentru brioșe. Amestecați ambele tipuri de zahăr și untul topit într-un bol de mixer. Mixați până se amestecă. Apoi adăugați oul, vanilia, praful de copt și CAFEMIO și mixați până se amestecă. Acum adăugați pudra de cacao, făina și chips-urile de ciocolată. Umpleți fiecare formă 2/3. Puneți-le la cuptor la 180 de grade, coaceți pentru 20 de minute. Poftă bună!