

Brio o (Nicolas Paciello)

Ingrédients

- 245g da faruno
- 7g da fre a bakgisto
- 85g da butero
- 30g da sukero
- 1 ovo
- 10cl da lakto
- 5g da salo

Préparation

1. Jen sube la recepto de la perfekta matenman o, tiu de bonega butera brio o trovita en la Receptaro kiu skuas de Nicolas Paciello.
2. Kio estas pli bona ol la bonaodoro de varmeta brio o matene en la kuirejo?
3. Ĉi tiu recepto estas rapida kaj sufiĉe simpla por prepari, kaj vi akiros brio on kun fadena kaj fandema kerno, do ek al ĉi!
4. Malvarmigi milde la lakton, kaj dissolvu la fre anĝiston en ĉi.
5. Miksu la farunon, sukeron kaj salon, poste aldonu 1 ovon kaj iom post iom la lakton.
6. Vi povas fari la brio on en la bovlo de roboto ekipita per hoko, aŭ per mano (tio prenos iom pli da tempo, sed estas tute farebla).
7. Kiam la pasto estas homogena, enmetu la aŭ m-fandangitan buteron.
8. Kiam la brio a pasto apartiĝas de la flankoj de la bovlo, envolvi ĝin per plasta filmo kaj metu ĝin en la fridujon por 2 horoj.
9. Sekve, degasu la paston kaj dividu ĝin en 4 egalajn pecojn.
10. Formu pilkojn kaj metu ilin en buterumitan kukmoldilon.
11. Lasu la brio on levanta ĝis ĉi triobliĝas en volumeno (en la libro estas skribite 1h30, sed tio dependas de la temperaturo de la ĉambro kie vi estas, ĉe mi daŭris ĉirkaŭ 2 horoj).
12. Antaŭ varmigi la fornon al 200°C.
13. Batu ovon kaj ovflavon, poste miru ĉi tiun glazuron per peniko sur la brio on.
14. Baku ĝin ĉe 175°C dum 20 ĝis 25 minutoj.