



BRIOSZKI LYOŃSKIE

Clément Bidard
autor przepisu

Liczba porcji: 4

SKŁADNIKI

Mąka T450 **250 g** • Drożdże piekarskie **10 g** • Sól **5 g** • Cukier **25 g**
Jaja **3 szt.** • Masło miękkie **60 g** • Pralina lyońska **80 g**
Puder z pralin – do dekoracji • Masło klarowane – do dekoracji

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wymieszaj wszystkie składniki mikserem. Schłodź przez 30 min., a następnie podziel ciasto na porcje (1 porcja – 350 g), pozostaw na 20-25 min. do wyrośnięcia. Piecz brioszki przez 30-40 min. w temp. 160°C.

SPOSÓB PODANIA

Posmaruj brioszki klarowanym masłem i udekoruj pudrem z pralin.



**AKADEMIA
KULINARNA
FARUTEX**