בישולים

בריוש שוקולד ואגוזים

רכיבים

- 2/1 1/2 קילוגרם קמח שמרים אסם 1 ק"ג אסם
- כפית מלח
- 2/1 1/2 כוס סוכר לבן
- ביצה
- ביצה טרופה
- גרם חמאה
- 2/1 1/2 כוס חלב
- גרם ממרח שוקולד
- גרם אגוז פקאן חתוכים דק

הכנה

1. מערבבים את הקמח, החלב, המלח, הסוכר והביצים, עד לקבלת תערובת אחידה.
2. מכסים את הבצק במגבת ל-120 דקות.
3. מקמחים את הבצק, מכסים בניילון נצמד, ומתפיחים ל-120 דקות.
4. מוציאים את הבצק, ומחלקים אותו ל-10 חלקים שווים.
5. מערבבים את השוקולד והאגוזים בקערה.
6. משטחים כל חלק לצורת מלבן, מורחים עליו מהמילוי וסוגרים לחצי. כך מסדרים את כולם ומכניסים לתבנית בריוש.
7. מברישים בביצה טרופה, ומכניסים לתנור שחומם ל-180 מעלות.
8. אופים בתנור 20 דקות, או עד שמזהיב. בתיאבון!

60 דקות

10 servings 10