



## Brioșe cu dovlecei și brânză

Steps: 5

Difficulty Grad:

### Ingredients

Portions

2 1/4 căni	făină	1 lingură	praf de copt
1/2 linguriță	sare	2	ouă mari
100 ml	ulei de măsline	3/4 cană	brânză rasă
1 cană	dovlecel ras, bine stors	2	cepe verzi, tocate fin
1 cană	lapte		semințe de susan

### Instructions

Brioșele cu dovlecei sunt un aperitiv delicios și simplu de realizat, putând deveni ușor o gustare caldă sau rece pentru micul dejun.

**Pasul 1.** Preîncălzește cuptorul la 200°C.

**Pasul 2.** Pregătește formele de brioșe.

**Pasul 3.** Amestecă ingredientele umede (ouăle, uleiul, laptele), apoi pe cele uscate (făina, praful de copt și sarea).

**Pasul 4.** Combină cele două compoziții și adaugă dovlecelul, ceapa verde și brânza.

**Pasul 5.** Toarnă compoziția în forme, presară semințele de susan și dă la cuptor, pentru 30 de minute sau până când se rumenesc frumos deasupra și au trecut testul scobitorii.

Servește-le calde sau reci – sunt la fel de bune.

**Autor:** [Teo Dinescu](#)

**Mai multe rețete de la acest autor**

**Vezi mai multe rețete și sfaturi utile din aceasta categorie:**

Brioșe cu dovlecei și brânză

Stand 28.08.2023