Cine spune că brioşele trebuie să fie neapărat dulci?... **Ingrediente**85g de unt topit, plus extra pentru prăjit
boabele tăiate de la 1 ştiulete mare de porumb
1 ceapă mică, tăiată fin
½ de ardei roşu iute, fără sâmburi, tăiat fin
140g de făină
140g de mălai
2 linguriţe praf de copt
50g de cedar, ras
2 ouă
284ml de lapte bătut
100ml de lapte **Mod de preparare**1. Se încălzeşte cuptorul la 200º C/gaz 6 şi se ung 12 forme ale unei tăvi de brioşe cu o parte din untul topit. Se pun boabele de porumb într-o tigaie, împreună cu ceapa, ardeiul iute şi un cub de unt. Se prăjesc cu grijă 5-10 minute până când se rumenesc şi se înmoaie. 2. 2 Se amestecă împreună făina, mălaiul, praful de copt şi cedarul cu 1 linguriţă de sare într-un castron mare. Se mixează împreună ouăle, laptele şi laptele bătut, apoi se adaugă amestecând ingredientele uscate, untul topit rămas şi amestecul de porumb. Se împarte amestecul în formele de brioşe (fiecare va fi aproape plină) şi se coc 25-30 de minute sau până când se rumenesc şi sunt făcute în interior – se înfige o scobitoare pentru a le verifica. Se mănâncă atunci când sunt calde.
POFTA MARE!