

Papanasi cu dulceata de afine

written by Andreea



Papanasi cu dulceata de afine si smantana sunt printre putinele deserturi prajite pe care le mananc in general. Dar sunt atat de buni si de pufosi, mai ales cu dulceata de afine. Bineinteles ca smantana grasa care se pune pe deasupra este obligatorie! Pentru varianta mai sanatoasa puteti inlocui smantana cu un iaurt grecesc, spre exemplu. Dar daca tot mancati un desert prajit, macar sa fie ca la carte :). La noi in casa deserturile prajite se fac foarte foarte rar. 0 data sau de doua ori pe an sotul imi mai cere sa ii fac gogosi si atunci ii fac gogosile cu zmeura si ciocolata. Sau uneori mai facem mini gogosi cu ricotta cu miere si scortisoara. Insa de multe ori facem varianta la cuptor si avem cele mai bune si mai pufoase gogosi cu ciocolata la cuptor. Daca va place dovleacul puteti incerca si gogosile cu dovleac. Sunt excelente!

- Ingrediente (pentru 7-8 papanasi):
- 400 g branza dulce de vaci
- 3 oua
- 300g faina+50 g pentru modelat papanasii
- 50 g zahar
- 1 lingurita bicarbonat
- zahar vanilat
- coaja de lamaie si coaja de portocala
- 1/2 lingurita sare
- 500 ml ulei pentru prajit
- pentru servit: smantana acra 25% grasime, dulceata preferata (afine, zmeura, coacaze,)



Papanasi cu dulceata de afine si smantana

Intr-un castron amestecati branza de vaci, ouale, zaharul, coaja de lamaie si coaja de portocala pana sunt omogenizate. Amestecati faina impreuna cu bicarbonatul si sarea. Incorporati mixul de faina si amestecati pana obtineti un aluat usor lipicios. Nu insistati foarte mult cu framantatul. Ne dorim un aluat usor, iar framantarea excesiva a acestuia nu face decat ca aluatul sa solicite si mai multa faina.



Papanasi cu dulceata de afine si smantana

Papanasii clasici sunt formati dintr-o bucata de aluat mai mare si una mai mica ce este pusa pe deasupra. Prin urmare, din aceasta compozitie formati bile de alut de marimea unui ou si bile mai mici de marimea unei nuci. Pentru a obtine papanasi egali, puteti cantari aluatul, fiecare bila mare de aluat sa aiba cam 70-80 de grame, in functie de cat de mari doriti papanasii. Iar bilele mici de marimea unei nuci sa aiba cam 20 g. Luati in calcul ca la prajit papanasii vor creste si mai mult. Cu cat papanasii sunt mai mari, cu atat vor fi mai greu de prajit, deoarece trebuie sa avem grija sa se gateasca bine si la interior.



Papanasi cu dulceata de afine si smantana

Pentru ca aluatul este lipicios, presarati planul de lucru cu cele 50 g de faina si pudrati-va mainile din cand in cand pentru a forma bile netede si egale.



Papanasi cu dulceata de afine si smantana

Dupa ce ati format bilele mari de aluat pudrati-va bine de tot cu faina degetul aratator. In mijlocul fiecarei bile mari de aluat faceti cate o gaura cu ajutorul degetului aratator. In aceste stadiu papanasii vor arata ca niste gogosi cu gaura. Insa nu va sperati, la prajit papanasii vor creste, iar gaura aceea se va mai acoperi, iar papanasii se vor putea praji si la interior. Deci nu sariti peste pasul de a face acele gauri in mijlocul papanasilor.



Papanasi cu dulceata de afine si smantana

Intr-o craticioara incingeti uleiul. Aveti grija ca uleiul sa

nu depaseasca temperatura de 180 grade Celsius. Daca este prea fierbinte uleiul papanasii se vor arde la exterior, iar la interior vor ramane cruzi. Prin urmare tineti focul mediu spre mic pentru a va asigura ca papanasii se prajesc uniform.

Incepeti cu bilele mari de aluat si prajiti cate 2 odata, apoi le intoarceti si pe partea cealalta. Scoateti papanasii mari pe o farfurie acoperita cu prosoape de hartie pentru a elimina excesul de ulei. Continuati cu bilele mici de aluat. Aici lucrurile stau mult mai simplu. Puteti sa le puneti pe toate odata, asigurandu-va din nou ca uleiul nu este prea incins. Bilele de aluat mai mici, fiind mai usoare se vor intoarce in ulei singure pe cealalta parte si se vor gati mult mai repede. Cand sunt aurii, le scoateti si pe ele pe prosopul de hartie pentru a elimina excesul de ulei.

Serviti papanasii fierbinti acoperiti cu smantana si dulceata de afine (sau ce dulceata va place voua), apoi pe deasupra puneti cate o bila mica.



Papanasi cu dulceata de afine si smantana

Papanasii atunci cand sunt reci, nu mai sunt atat de buni. Daca nu ii consumati pe toti odata, nu e cazul sa ii montati pe toti cu smantana si dulceata. Pastrati papanasii prajiti pe o farfurie acoperita cu folie de aluminiu.

A doua zi ii puteti incalzi in cuptorul cu microunde pentru cateva secunde dupa care ii puteti servi cu smantana si dulceata.



Papanasi cu dulceata de afine si smantana