

# Galuste cu prune

written by Andreea



Galuste cu prune sunt desertul pe care il fac cel mai des toamna! Prune dulci si parfumate invelite intr-un aluat pufos dat prin pesmet crocant aromat cu scortisoara.

Ce sa iti doresti mai mult la un desert de toamna? Practic nu exista toamna in care sa nu fac aceste galuste de cel putin 2-3 ori! Vara fac aceste galuste umplute si cu visine sau caise. Sunt o nebunie!

Din categoria deserturilor cu prune mai gasiti pe blog tarta cu prune si fistic, hencles cu prune, prajitura cu prune si migdale, placinta cu prune si nuci, tarta cu migdale si prune caramelizate.



## Galuste cu prune

De ani de zile tot vreau sa pun pe blog reteta de galuste cu prune si nu am mai apucat. De data aceasta, i-a venit randul.

Nu va ascund ca atunci cand am facut prima data galuste cu prune rezultatul nu a fost cel mai fericit. Incercam sa inteleg ce se intampla de ma alesesem cu un aluat tare lipicios la care tot adaugam faina si tot mai lipicios devenea. Apoi dupa mai multe incercari si dupa mai multe cautari am realizat cateva lucruri esentiale.



In primul rand cartofii. Caci da, avem nevoie de cartofi (pentru cine nu a mai facut aceste galuste pana acum si nu stie cum se fac). Mai exact, cartofi fainosi, din aceia pentru piure. Cartofii fainosi (de aceea le si spune asa) nu necesita multa faina si nu retin multa apa in timpul fierberii. Apoi, important este si faptul ca acesti cartofi se fierb in coaja si nu curatati ca pentru piure. Un alt secret al acestor galuste este sa pasati cartofii cat sunt calzi insa nu fierbinti si sa adaugati apoi celelalte ingrediente.

Grisul. Avem nevoie de putin gris pentru ca acesta sa faca aluatul mai pufos si pentru ca galustele sa creasca putin de tot in timpul fierberii.

Prunele. Avem nevoie de prune mici spre medii, deci nu foarte mari. Daca prunele sunt prea mari, evident, vom obtine niste galuste mult prea mari si nu foarte aspectuoase. In ultima perioada s-a intamplat sa gasesc niste prune mai mari si atunci le-am taiat pe din doua si am pus in fiecare galusca doar cate o jumatate, pentru a obtine galuste potrivit de mari. Daca mancati mai dulcere, sau daca aveti prune mai acrisoare, puteti pune in mijlocul prunelor si putin zahar. Eu nu obisnuiesc.



Galuste cu prune

Faina. Aveti nevoie de o faina obisnuita, cu un procent de proteina de cat adaugam mai putina faina in aluat, cu atat galustele vor fi mai pufoase si mai usoare. De aceea este indicat sa adaugam faina treptat.

- Ingrediente pentru 8-10 galuste:
- 500 g cartofi fainosi cu coaja
- 1 ou
- 1 lingura ulei
- 50 g gris
- 1/2 lingurita sare

- 120-130 g faina
- 8-10 prune mici sau medii curatate de samburi
- pentru pesmetul crocant:
  - 100 g pesmet fin
  - 100 g zahar
  - 70 g unt
  - 3 lingurite zahar vanilat
  - 2 lingurite scortisoara pudra

Pentru inceput puneti cartofii intregi cu coaja intr-o oala cu apa. Fierbeti cartofii pana ce sunt complet patrunsi. Cand s-au racorit putin, curatati cartofii de coaja.

Intre timp, puteti pregati pesmetul: intr-o tigaie incapatoare topiti untul. Adaugati pesmetul si prajiti-l pana capata o culoare maro deschis. Amestecati incontinuu insistand pe fundul tigaii deoarece pesmetul se poate arde foarte repede. Stingeti focul si dati tigaia la o parte. Adaugati zaharul si amestecati incontinuu pentru 1 minut. Adaugati zaharul vanilat si scortisoara si amestecati din nou. Lasati amestecul deoparte.



### Galuste cu prune

Intr-un castron pasati cartofii cat sunt inca usor calzi (nu fierbinti!) cu ajutorul unei prese pentru cartofi , intocmai ca pentru piure. Alternativ, puteti da cartofii pe razatoarea cu ochiuri mici, asa veti obtine un aluat mai fin. Adaugati oul si grisul si sarea si amestecati din nou. Incorporati treptat faina si amestecati rapid pana obtineti un aluat care nu se mai lipeste de maini. In functie de consistenta cartofilor este posibil sa mai aveti nevoie de putina faina. De aceea, repet, adaugati faina treptat pana obtineti un aluat nelipicios.

Din aluatul obtinut luati bucati de marimea unui ou. Aplatizati o bucata de aluat, asezati in mijlocul ei cate o pruna (sau jumatate daca pruna este prea mare) si inchideti

bucata de aluat, avand grija sa o sigilati foarte bine. In timpul modelarii galustelor, e posibil ca aluatul sa mai fie putin lipicios. Umeziti mainile cu putina apa pentru a va fi mai usor. Repetati operatiunea pana ce ati terminat de modelat toate galustele.



Puneti la fiert o oala mare cu apa. Aduceti apa la punctul de fierbere. Cand apa a dat in clocot Puneti in apa cate 3, maxim 4 galuste. Treceti cu spatula usor in apa pentru a va asigura ca galustele nu s-au lipit de fundul oalei. Lasati-le sa fiarba la foc mic 3-4 minute pana ce se ridica la suprafata.

Cu ajutorul unei spatule scoateti din apa una cate una galustele fierte, scurgeti-le bine de apa si treceti-le prin pesmetul pregatit. Puneti galustele pe un platou usor presarat cu putin pesmet.



Serviti galustele calde. A doua zi le puteti reincalzi putin la cuptorul cu microunde.

Sunt delicioase!