

Budinca de macaroane cu branza

written by Andreea



Budinca de macaroane cu branza ca in copilarie. Un desert atat de simplu dar atat de gustos. Mancam cu placere budinca aceasta si la gradinita si acasa atunci cand o pregatea mama.

Trebuie sa recunosc ca nu mai mancasem macaroane de cativa ani de zile. Acum ca sunt paste de tot soiul si de toate formele, parca am si uitat de macaroanele cu care am crescut. Si nici budinca aceasta nu am mai facut-o de multi ani.

Intr-o zi, cand eram la raftul de paste fainoase, mi-au picat ochii pe aceste macaroane de la Baneasa speciale chiar pentru budinca! Si atunci am zis ca neaparat trebuie sa le fac din nou! Au iesit atat de bune incat m-am gandit sa va las si voua reteta poate va fac pofta si o sa vreti si voi sa faceti aceasta budinca!



Din categoria budinci, pe blog mai gasiti budinca de orez cu caise, budinca de chia, budinca de tapioca cu zmeura.

Optional, in aceasta budinca se pot pune si stafide sau coaja de lamaie sau coaja de portocala. Insa eu am pregatit-o astazi intocmai cum o facea mama, simpla si delicioasa!

Nu uitati ca ma puteti gasi si pe Instagram pentru alte retete si Stories dragute :).

- Ingrediente:
- 450 g macaroane Baneasa

- 350 g branza telemea
- 150 g zahar
- 4 oua
- 100 ml lapte
- Zahar vanilat
- 50 g unt
- 2 lingurite sare pentru fiert macaroanele



Pentru inceput, pregatiti macaroanele: Puneti la fiert o oala mare cu apa si sare. In momentul in care apa a dat in clocot, adaugat macaroanele si fierbeti-le pentru 7 minute.



Intre timp, pregatiti o tava pentru cuptor. Incingeti cuptorul la 190 grade Celsius. Ungeti tava cu cu putin unt si lasati deoparte. Radeti branza telemea pe razatoarea cu ochiuri mari si lasati deoparte.



Intr-un castron bateti ouale impreuna cu zaharul vanilat, apoi adaugati laptele. Amestecati pana obtineti o compositie omogena.



Dupa cele 7 minute scurgeti macaroanele de apa in care au fiert.



Puneti in tava pregatita jumatate din cantitatea de macaroane. Peste macaroane presarati jumatate din cantitatea de branza si jumatate din cantitatea de zahar.



Continuati cu restul de macaroane dupa care restul de branza si restul de zahar. Pe deasupra turnati in fir subtire amestecul de oua si lapte. Din loc in loc puneti bucatele de unt.



Dati tava cu budinca la cuptorul incins si coaceti pentru 35-40 de minute pana ce budinca este rumena la suprafata.



Scoateti budinca din cuptor si lasati-o sa se racoreasca la temperatura camerei.



Budinca de macaroane cu branza
Se poate consuma calda sau chiar rece.



Budinca de macaroane cu branza
A doua zi este si mai buna rece!



Budinca de macaroane cu branza