

Saratele cu cascaval

written by Andreea



Saratele cu cascaval sunt sufletul oricarei petreceri! Blat crocant, cu unt, branza si cascaval, seminte de mac si susan.

Cele mai populare și mai iubite gustări de pe mesele noastre festive! Potrivite la orice petrecere, începând de la botez, petrecere, majorat, Revelion, Crăciun, Paște, până la dineurile pretențioase cu cocktails. Sărățelele bunicii au fost și vor rămâne sufletul petrecerii!



Saratelele cu cascaval

Pe blog mai gasiti si alte aluaturi sarate precum: covrigei cu cascaval si mac, grisine cu masline, grisine cu faina integrala si seminte, biscuiti cu chives si branza albastra.

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

- Ingrediente:
- 250 g unt moale
- 2 galbenusuri ou
- 200 g smantana acra 30% grasime
- 1 lingurita sare
- 300 g branza telemea
- 500 g faina
- 20 g drojdie proaspata sau 5 g drojdie uscata
- 1 lingurita zahar
- 2 albusuri ou
- 200 g cascaval ras pe razatoarea mica
- 3 linguri seminte de susan sau chimen sau mac

Într-un castronel dizolvați drojdia proaspătă sau cea uscată împreună cu zahărul și 2 linguri de apă. Amestecați untul cu gălbenușurile, smântâna acră, sarea și drojdia dizolvată. Adăugați brânza telemea rasă, după care făina cernută. Frământați un aluat care nu se ma lipește de mâini, înveliți-l în folie alimentară și dați-l la frigider pentru cel puțin 2 ore.



Saratele cu cascaval

Încingeți cuptorul la 190 grade Celsius, scoateți aluatul de la frigider, cu ajutorul unui sucitor întindeți o foaie de aluat dreptunghiulară cu grosimea de 0,5 cm. Impaturiti aluatul in 4 (partea dinspre voi catre mijloc, apoi partea de sus catre mijloc, partea din stanga catre mijloc, partea din dreapta catre mijloc), intoarceti aluatul cu partea pliata in jos si intineti-l din nou cu ajutorul sucitorului o foaie dreptunghiulară. Bateți albușurile, ungeți toată foaia de aluat cu albuș, iar pe deasupra presărați cașcaval ras, semințe de susan, mac sau chimen.



Saratele cu cascaval

Tăiați bastonașe cu grosimea de 0,5 cm și cu lungimea de 12 cm. Așezați sărățelele pe o tavă acoperită cu hârtie de copt, dați la cuptorul încins pentru 20 de minute până ce devin rumene.



Saratele cu cascaval

Sunt excelente alaturi de un pahar de bere sau la un platou de branzeturi!

Serviți calde sau reci.