

# Papanasi la tigaie

written by Andreea



Papanasi la tigaie cu branza proaspata, vanilie, smantana si fructe rosii. Au o textura pufoasa si usoara. Desertul copilariei noastre!

Desi deserturile copilariei mele sunt strans legate de clatite, gogosi sau pandispan, papanasii ocupa un loc special in amintirile mele din copilarie.

Atunci cand eram mica, branza de vaci se gasea destul de usor si era facuta din lapte proaspăt de vaca, nu din cel pasteurizat. Branza era dulce si pufoasa, astfel de ca de multe ori nu aveai nevoie de cantitati mari de zahar ca sa indulcesti un desert cu o astfel de branza.

Cand mama ne facea iarna astfel de papanasi, ne punea langa 1-2 linguri de dulceata sau fructe din compot, iar vara ne punea fructe proaspete de sezon.

Pe blog mai gasiti si alte deserturi din copilarie precum: macaroane cu branza, budinca de orez cu caise, Nuci fursecuri, piersici fursecuri, Savarine.

Vara aceasta descoperim gusturi elementare prin combinatii surprinzatoare! **Cu ocazia lansarii celui mai nou film Disney si Pixar, Elementar**, prietenii de la Baneasa m-au provocat sa creez un fel de mancare surprinzator!

Pentru acesti papanasi eu am folosit faina de grau superioara 000 de la Baneasa, ajutorul meu de nadeje ori de cate ori pregatesc ceva dulce.



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

- Ingrediente:
- 100 g faina Baneasa
- 500 g branza dulce de vaci (bine scursa)
- 50 g zahar
- 1 lingurita pasta de vanilie
- 1 ou
- 1 praf sare
- Coaja rasa de la 1 lamaie
- 30 ml ulei floarea soarelui
- Pentru servit:
- 120 g smantana acra
- Fructe rosii (zmeura, coacaze)
- Menta proaspata
- 20 g zahar pudra



Pregatiti papanasii: intr-un bol incapator zdrobiti cu mana sau cu furculita branza de vaci bine scursa. Aveti nevoie de o branza de vaci mai uscata, astfel incat compozitia sa se tina bine la gatit. Daca simtiti ca branza de vaci este mai umeda, o puteti scurge bine intr-un tifon sau folosind servete de bucatarie.



Peste branza de vaci bine scursa adaugati zaharul, oul, sarea, coaja rasa de lamaie si pasta de vanilie. Cu ajutorul furculitei amestecati totul bine. La final adaugati faina. Amestecati si apoi framantati foarte usor cu ajutorul unei linguri sau cu mana.

Atentie! Nu framantati foarte tare compozitia! Este de ajuns daca adunati toate ingredientele intr-o compozitie omogena si bine legata. Daca framantati compozitia mai mult, papanasii

devin tari si uscati.



Impartiti compozitia in 8 parti egale. Din fiecare parte formati o bila de aluat. Pentru a da o forma rotunda si plata fiecarui papanas, puteti sa va ajutati de gura unui pahar: puneti papanasul pe blatul de lucru, deasupra papanasului asezati un pahar cu gura in jos. Rotiti paharul de cateva ori, ridicati paharul si aplatizati usor papanasul. Repetati operatiunea cu toti ceilalti papanasi.



Gatiti papanasii: puneti uleiul intr-o tigaie incapatoare. Cu ajutorul unui servetel sau a unei pensule distribuiti uleiul pe toata suprafata tigaii. Puneti toti papanasii in tigaie si dati tigaia pe foc mic spre mediu. Lasati pe foc aproximativ 5-6 minute pana ce devin aurii la suprafata.



Intoarceti papanasii si pe cealalta parte si gatiti pana ce devin aurii.



Montati farfuria: Intindeti smantana acra in strat subtire, asezati cate 3 papanasi. Din loc in loc presarati zmeura, coacaze rosii si frunze proaspete de menta.



La final pudrati putin zahar pudra, doar cat sa fie usor pudrati.



Papanasi la tigaie  
Serviti fierbinti!



Papanasi la tigaie  
Papanasii care va raman se pot reincalzi si a doua zi, sunt la fel de buni. Dar se pot consuma si reci.



Papanasi la tigaie  
Sunt desertul perfect pentru vara!



Papanasi la tigaie  
Delectati-va cu acesti papanasi la tigaie alaturi de cei mici  
si mergeti sa vedeti proiectia Elementar exclusiv la cinema!



Papanasi la tigaie  
Enjoy!