

Turta dulce pufoasa

written by Andreea



Turta dulce pufoasa, usoara, moale, dulce si parfumata fix ca cea din copilarie sau ca cea pe care o gasiti de cumparat, insa mult mai aromata si mai putin dulce ca aceea.

In copilarie turta dulce era printre putinele dulciuri care se gaseau si bineinteles ca nu era peste tot de cumparat. Dar ceea ce stiu cu siguranta era ca turta dulce avea aceasta forma rotunda, era pufoasa si era mereu glazurata. Glazura era mult mai subtire si oarecum transparenta, dar si usor lucioasa. Insa pentru gustul meu era mult prea dulce si mereu ocolem acea glazura, mancam doar interiorul ☹.

Mai populara a devenit insa turta dulce de tip biscuite glazurata si ea cu glazura alba. Insa cea de tip biscuite este mai tare si tinde sa se intareasca si ea daca este tinuta mai mult timp. In schimb, aceasta turta dulce pufoasa chiar ramane pufoasa! ☹.



Pe blog mai puteti gasi si alte idei de deserturi cu turta dulce precum: guguluf cu turta dulce, tarta de turta dulce, tort de turta dulce, rulada de turta dulce.

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

▪ **Ingrediente pentru turta dulce pufoasa:**

- 450 g faina
- 20 g amestec condimente pentru turta dulce (scortisoara, cuisoare, ghimbir pudra, nucsoara, anason)

- 1/2 lingurita bicarbonat
- 1 lingurita praf de copt
- 1/2 lingurita sare
- 150 g zahar brun cu melasa
- 100 g miere
- 100 ml lapte
- 100 g unt
- 1 ou si 1 galbenus
- **Pentru glazura:**
- 1 albus ou (cel ramas de la aluat)
- 175 g zahar
- 1 lingurita zeama de lamaie



- Intr-un bol amestecati 400 g faina (din cantitatea indicata), mixul de condimente, bicarbonatul, praful de copt si sarea.
- Intr-o craticioara puneti restul de faina (50 g) zaharul brun cu melasa, mierea, laptele si untul. Incalziti pe foc pana ce se omogenizeaza toate, lasati sa se raceasca complet.
- Peste amestecul de faina si condimente turnati amestecul de miere unt si lapte, adaugati oul intreg si galbenusul. Framantati un aluat neted ca o plastelina. (Mai adaugati 1-2 linguri faina daca aluatul inca e lipicios).



- Incingeti cuptorul la 180 grade Celsius. Formati bile de marimea unei mingi de ping pong, puneti-le pe o tava acoperita cu hartie de copt. Coaceti pentru 15-20 de minute. Lasati sa se raceasca complet.
- Pregatiti glazura pentru turta dulce pufoasa: cu ajutorul unui mixer mixati albusul cu zaharul pudra si

zeama de lamaie pana obtineti o bezea lucioasa.



- Glazurati turta dulce pufoasa, lasati sa se usuce cateva ore.
- Enjoy!