

Inghetata de fistic

written by Andreea



Inghetata de fistic fara masina de inghetata, fara lapte condensat, cu pasta pura de fistic si fistic tocat cu ingrediente putine si de calitate.



De curand am fost plecata intr-o scurta vacanta in Sicilia. Pentru noi a fost prima data cand am calatorit in Sicilia si ne-a placut mult, speram sa mai ajungem aici si alta data. Am inchiriat o masina si ne-am plimbat pe toata insula, am vizitat mult, am luat cazare la o pensiune aflata intr-o livada cu lamai, am mancat inghetata (gelato) si arrancini, am descoperit multe locuri frumoase, dar si mancaruri delicioase. Dar ce m-a frapat aici, a fost verdele superb si natural al fisticului de Bronte. Mi s-a parut cel mai bun si mai aromat fistic din cate feluri am incercat vreodata. Bineinteles ca mi-am cumparat de aici cateva pungute de fistic cu care o sa tot pregatesc lucruri bune.



Dupa ce am ajuns acasa, primul lucru pe care l-am pregatit cu fistic a fost pasta de fistic. Caci, avand aceasta pasta de fistic facuta in casa, pot pregati multe alte deserturi. Apoi, avand pasta de fistic, am pregatit si o inghetata. Mi-am dorit o inghetata care sa se pregateasca usor, fara lapte condensat (mi se pare muuult prea dulce!), buna si cremoasa, dar care sa nu faca ace de gheata.



Prin urmare, astazi va ofer reteta mea de inghetata si pasta de fistic daca decideti sa o pregatiti acasa. Daca aveti o

pasta buna de fistic deja cumparata o puteti folosi pe aceea, insa asigurati-va ca pasta este 100% naturala sau nu contine ingrediente dubioase. Luati in calcul ca daca aveti o pasta de fistic care contine si zahar, va trebuii sa scadeti cantitatea de zahar din compozitia de baza a inghetatei.

Am testat aceasta inghetata de 3 ori ca sa fiu sigura ca imi iese cum trebuie si zic eu ca cam ajuns la varianta cea buna.

Trebuie sa va spun de la inceput ca aceasta inghetata se pastreaza cremoasa si dupa ce o scoateti din congelator, insa se topeste mult mai repede decat o inghetata obisnuita, asta pentru ca nu contine ou. Daca sunteti fani inghetata cremoasa, atunci aceasta este pentru voi!



Pe scurt, aceasta inghetata se prepara in 2 etape: compozitia de baza si puneti compozitia in tavite de cuburi pentru gheata, 2. Dupa 24 de ore de stat la congelator, cuburile de inghetata sunt puse in blender ceea va da inghetatei acea cremozitate.

Pe blog mai gasiti si alte retete de inghetata precum: inghetata de trandafiri, inghetata de capsune, inghetata de soc cu miere.

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

- Ingrediente:
- 300 ml lapte gras 3,5%
- 130 g zahar
- 200 ml frisca lichida 35% grasime
- 100 g pasta de fistic
- 30 g lapte praf
- 50 g fistic tocat

- Pentru pasta de fistic facuta in casa:
- 250 g miez fistic (crud!!)
- 1 lingurita ulei vegetal (floarea soarelui, samburi de struguri...)
- 1 varf lingurita sare

Pregatiti compozitia pentru inghetata: intr-un ibric amestecati laptele impreuna cu zaharul si incalziti usor pe foc pana ce zaharul este topit. Nu este nevoie sa clocoteasca, ci doar cat sa se topeasca zaharul complet.



Turnati peste smantana lichida amestecati usor.



Turnati compozitia intr-un vas inalt pentru a va fi mai usor sa mixati compozitia. Peste amestecul de lapte, zahar si smantana adaugati pasta de fistic si laptele praf (laptele praf impiedica formarea acelor de gheata in inghetata).



Cu ajutorul unui blender vertical mixati totul pana obtineti o compozitie omogena. Dati compozitia la frigider pentru 1-2 ore pana ce este bine racita.



Pregatiti 2-3 tavite pentru gheata: cel mai bine este sa aveti la indemana tavite de gheata din silicon. Asa va va fi foarte usor sa le scoateti din forme.



Din ingredientele date, veti obtine aproximativ 670 ml compozitie lichida de inghetata de fistic. In functie de cat de mari sau de mici sunt tavitele voastre de gheata, probabil veti avea nevoie de 2-3 sau chiar 4 tavite.

Turnati compozitia lichida in tavitele de gheata. Avand vasul inalt puteti foarte usor sa turnati compozitia in tavite. Daca nu aveti un vas asa de inalt, puteti mixa compozitia intr-un

ibric din care sa turnati apoi in tavite.



Dati tavitele de gheata la congelator pentru cel putin 24 de ore pentru a se congela complet. Puteti sa le pastrati asa 2-3 saptamani chiar. Dupa cele 24 de ore scoateti cuburile de inghetata formate.



Avand forme de silicon, va ajuta mai mult sa le scoateti. Daca aveti tavite care nu sunt din silicon, lasati-le la temperatura camerei pentru 5 minute.



Pregatiti un blender mai mare: in cuva blenderului cu lama S puneti imediat cuburile de inghetata. Mixati pentru cateva secunde pana obtineti o compozitie cremoasa si delicioasa.



Daca va place inghetata cremoasa si mai moale, puteti sa o consumati acum in acest moment. Este absolut minunata.



Daca doriti o inghetata de fistic mai ferma, mergeti catre urmatorul pas: puneti jumatate de compozitie intr-o caserola cu capac sau intr-o tava mica de paine, presarati fistic tocat, continuati cu cealalta jumatate de compozitie, nivelati bine si presarati restul de fistic. Dati la congelator pentru 5-6 ore sau pana in momentul servirii.



In momentul servirii, scoateti caserola cu inghetata de la congelator, lasati 5-maxim 10 minute la temperatura camerei, dupa care puteti sa o consumati. Cu ajutorul unei linguri speciale pentru inghetata puteti forma globuri de inghetata. Inghetata va fi mai ferma, insa va avea tendinta sa se topeasca pe margini.



In cupa mea de inghetata eu am mai presarat putin fistic si pasta de fistic.



Pentru pasta de fistic pregatita in casa:



Incalziti cuptorul la 160 grade Celsius. Puneti fisticul intr-o tava si dati la cuptor pentru 10 minute pana ce capata un miros placut. (Atentie!! Fisticul nu are voie sa prinda culoare maronie!) Lasati fisticul sa se raceasca complet. Frecati putin boabele de fistic intre maini pentru a indeparta o parte din cojitele de la fistic si indepartati-le. Asa veti obtine o pasta de o culoare mai verde intens.

Puneti fisticul intr-un blender puternic si incepeti sa il macinati. Miscati din cand in cand blenderul sau amestecati din cand in cand cu o spatula. La inceput veti avea o pudra de fistic, dupa care veti obtine o compositie grunjoasa si usor uleioasa. Aici va fi putin mai greu de mixat. Pentru a ajuta procesul de mixare turnati si ulei vegetal. Mixati pana obtineti o pasta. Voi decideti consistenta pasteii, daca doriti sa fie mai fina sau mai grunjoasa. La final adaugati sarea si mai mixati 1-2 minute. Turnati pasta de fistic intr-un borcan si inchideti borcanul ermetic cu capc. Pastrati pasta de fistic la in borcan la intuneric, ferita de razele soarelui si umezeala.

Este absolut senzationala aceasta inghetata de fistic!



Enjoy!

Clatite cu spanac si branza

written by Andreea



Clatite cu spanac si branzacu o culoare superba naturala de verde ! Aceasta culoare este data de spanacul proaspat folosit in compozitie.

Postarea de astazi este una speciala pentru ca este inspirata din cel mai nou *film Disney si Pixar, Intors pe Dos 2* care este acum in Cinema.

Filmul este tare interesant, iar personajele sunt de-a dreptul adorabile! Fiecare dintre personaje poarta o culoare, in functie de personalitatea sa. Astfel, eu am dedicat clatitele mele verzi de astazi personajului Disgust, dupa culoarea sa verde.

Pentru aceste clatite am folosit Faina 000 Baneasa care mi-a fost ajutor de nadejde ca de fiecare data. Cu ocazia lansarii filmului Disney si Pixar, Intors pe Dos 2, Baneasa a pregatit un ambalaj tare dragut pe care veti gasi mai multe detalii legate de un super concurs cu multe premii!



Pe blog gasiti reteta clasica de Clatite. Apoi gasiti diferite variante de clatite sarate precum: Clatite cu ciuperci la cuptor, clatite cu marar si naut. Puteti gasi si tort de clatite-cusma lui Gututa sau un tort de clatite cu ciocolata si cirese.

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

Ingrediente pentru clatite cu spanac si branza

- 200 g spanac proaspat
- 250 g faina alba superioara 000 Baneasa
- 200 ml apa
- 400 ml lapte gras
- 3 oua
- 3 linguri ulei
- 1/2 lingurita sare
- ulei pentru prajit clatitele

pentru umplutura:

100 g crema de branza



Mod de preparare clatite cu spanac si branza: puneti spanacul proaspat si apa intr-un blender puternic. Pulsati totul bine pana obtineti un piure.



Luati o strecuratoare si un bol. Puneti strecuratoarea deasupra bolului si pasati piureul prin sita, apasand bine cu ajutorul unei linguri astfel incat sa obtineti cat mai mult lichid verde.



Aruncati resturile ramase de la spanac.



Intr-un bol bateti ouale, uleiul si sarea si amestecati totul pana s-au omogenizat toate, turnati laptele dupa care continuati cu amestecul de spanac si apa si amestecati din nou.



Apoi adaugati jumatate din cantitatea de faina si amestecati cu ajutorul unui tel avand grija sa nu obtineti cocoloase. Apoi adaugati restul de faina si omogenizati din nou. Veti observa cum aluatul obtine o culoare verde tare frumoasa!



Dati vasul la frigider pentru 30 de minute pentru ca glutenul sa se dezvolte. Aluatul poate sa stea chiar cateva ore bune la frigider.

Dupa 30 de minute aluatul va fi mai gros. Daca vi se pare prea gros, mai puteti adauga cateva linguri de lapte.



Puneti tigaia de clatite pe foc, picurati cateva picaturi de ulei, intindeti uleiul pe toata suprafata tigaii cu ajutorul unei pensule sau a unui servetel. Luati jumatate de polonic de compozitie si turnati in mijlocul tigaii.



Imediat rotiti tigaia de la stanga la dreapta pentru a distribui uniform compozitia in tigaie. Aici veti observa cum clatita va deveni de un verde aprins! :).



Pentru ca eu optez pentru clatite subtiri, o jumatate de polonic este mai mult decat suficient pentru o clatita. Daca vreti clatite mai groase, puteti pune mai multa compozitie

Dupa cateva secunde intoarceti clatita si pe partea cealalta si coaceti pana este gata. Repetati operatiunea si cu restul de aluat.



Cat sunt usor calde, umpleti clatitele cu crema de branza, dupa care rulati-le. Se pot consuma si reci.



Daca va plac clatitele calde, puteti sa nu le umpleti pe toate cu branza si sa le pastrati la frigider.



In momentul servirii, incalziti-le si apoi le umpleti cu crema de branza.



Sunt delicioase aceste clatite cu spanac si branza!



„Cumpara cel putin 2 produse participante in promotie, scaneaza codul QR de pe ambalaj si inscrie bonul fiscal pe pagina concursului. Sarbatoreste lansarea filmului Intors pe Dos 2, cea mai noua productie Disney si Pixar si poti castiga super premii!

Vezi noul film la cinema!”

Tort cu caise

written by Andreea



Tort cu caise este un tort absolut senzational, de vara cu multe caise si ciocolata alba. Este usor de pregatit, fresh, cu multe arome de cardamom, portocale, fistic si vanilie.

Ideea acestui tort a pornit de la un cheesecake, inasa este atat de frumos si festiv, incat l-am numit tort ☺. Iubesc caisele in toate formele lor, iar acest tort nu poate decat sa exprime iubirea pentru ele.

Pe scurt, acest tort cu caise are: la baza are un blat rapid de biscuiti cu unt si fistic (voi puteti alege sa faceti un blat de pandispan, spre exemplu, daca nu doriti blat de biscuiti), dupa care un strat cu piure de caise caramelizate si ciocolata alba. La final, mascarpone, zahar si putina frisca, iar pe deasupra caise caramelizate la cuptor.



Caisele caramelizate sunt ceva divin! O sa va placa tare mult! Ideea aceasta de caise o puteti folosi si la alte deserturi usoare de vara. Le puteti consuma ca atare alaturi de putina frisca si un biscuite, spre exemplu. Sau peste clatite, sau pancakes. Si in multe alte deserturi!

Pe blog mai puteti gasi si alte idei de tort precum: tort Padurea Neagra, Tort de clatite cu lamaie si mac, tort cu trufe de ciocolata si portocale, tort cu cocos si fructe de padure

Nu uitati ca ma puteti gasi si pe Instagram pentru alte retete si Stories dragute :). Tot aici puteti vedea si video pentru aceasta reteta.

Din ingredientele de mai jos eu am obtinut un tort cu caise mic, cu diametrul de 18 cm. Pentru o forma de tort de 22-24 cm, dublati cantitatile.

- **Ingrediente:**

- *Pentru blat:*

- 250 g biscuiti digestivi

- 80g unt topit si racit

- 80 g fistic tocat

- *Pentru caisele caramelizate:*

- 10 caise proaspete taiate jumutati

- Coaja si sucul de la 1 portocala netratata

- 70 g zahar

- 10 pastai cardamom

- 1/2 pastaie vanilie

- *Pentru stratul de caise:*

- 7 caise caramelizate (14 jumutati caise coapte cu siropul format)

- 300 ml frisca lichida

- 200 g ciocolata alba

- 10 g gelatina granule
- *Pentru stratul de mascarpone:*
- 250 g mascarpone
- 30 g zahar pudra
- 50 ml frisca lichida
- 1 lingurita zahar vanilat
- *Pentru topping:*
- 3 caise caramelizate (6 jumatati cu putin sirop)
- Fistic tocat



Pregatiti caisele caramelizate: Incingeti cuptorul la 180 grade Celsius. Intr-o tava puneti caisele taiate jumatati peste care presarati zaharul, pastaile de cardamom, pastaia de vanilie. Cu ajutorul unei ustensile pentru curatat cartofii taiati coaja portocalei, astfel incat sa aveti fasii mari. Puneti cojile de portocala peste caise, apoi stoarceti sucul portocalei peste caise. Dati la cuptorul incins pentru 25-30 de minute. Aveti nevoie de caise moi dar si ferme care sa isi pastreze forma atunci cand le puneti pe tort.



Scoateti tava cu caise de la cuptor si lasati sa se raceasca complet. Puteti face acest lucru de cu seara, sau cu o zi inainte, pastrati tava cu caise la frigider pana in momentul folosirii.



Intre timp, pregatiti blatul de biscuiti: intr-un robot de bucatarie maruntiti biscuitii digestivi pana obtineti o compozitie nisipoasa. Turnati compozitia intr-un bol, peste care adaugati untul topit si racit si fisticul tocat. Turnati amestecul intr-o tava cu fund detasabil cu diametrul de 18 cm. Nivelati compozitia si presati usor cu ajutorul unei linguri sau cu fundul unui pahar. Dati tava la frigider pana ce pregatiti compozitia.



Pregatiti stratul de caise: Hidratati gelatina granule in 3 linguri de apa.

Intr-un bol puneti frisca lichida si dati la cuptorul cu microunde pentru 1 minut pana ce frisca se incalzeste bine. Peste ea puneti ciocolata alba rupta bucati. Lasati 1 minut, dupa care adaugati gelatina hidratata, amestecati bine cu un tel sau cu ajutorul unui blender vertical.



Din tava cu caise caramelizate indepartati coaja de portocala si boabele de cardamom. Pastaia de vanilie o puteti pastra pentru la final la décor.



Pastrati deoparte 6 jumatati de caise si 1-2 linguri de sirop pentru topping. Puneti restul de caise caramelizate (14 jumatati) intr-un bol cu restul de sirop. Cu ajutorul unui blender vertical pasati caisele.



Turnati piureul de caise peste amestecul de frisca si ciocolata alba. Amestecati bine cu ajutorul unui tel.



Montati totul: Scoateti de la frigider forma de tort cu blat. Pe margini puneti o folie de acetat pentru a va fi mai usor sa scoateti tortul din forma la final. In forma pregatita turnati amestecul de caise, nivelati bine cu ajutorul unei spatule. Dati la frigider pentru 5-6 ore sau peste noapte.



Pregatiti stratul de mascarpone: intr-un bol puneti mascarpone impreuna cu zaharul, frisca lichida si zaharul vanilat. Mixati pana obtineti o compositie usoara si aerata.



Pe deasupra asezati cele 6 jumatati de caise caramelizate pastrate impreuna cu putin sirop.



La final presarati fistic tocat. Ca décor mai puteti pune si pastaia de vanilie.



Acest tort cu caise este un tort absolut minunat!



Aromele sunt de-a dreptul superbe!



Caisele caramelizate sunt divine! O sa va placa mult de tot!



Enjoy!

Orez prajit chinezesc

written by Andreea



Orez prajit chinezesc cu legume si ou, o reteta autentica din China. Orez alb fiert cu o zi inainte, morcovi si mazare, ou prajit.

Orezul prajit chinezesc a fost si va fi una dintre cele mai simple mancaruri chinezești. Necesita ingrediente putine dar de calitate. Pentru acest fel de mancare in general se folosesc legume mai uscate precum morcovi, mazare sau ardei si neaparat ou.



Un orez chinezesc prajit corect are nevoie de putin timp de

pregatire, dar neaparat de un orez specific: orezul Jasmine sau Basmati. Atunci cand prietenii de la Baneasa mi-au spus ca au lansat o gama noua de orez, am fost mai mult decat incantata sa testez in primul rand orezul Basmati.



Acest tip de orez are un continut mic de amidon, este subtire, delicat, foarte aromat si placut la gust, mai sarac in amidon si se preteaza cel mai bine pentru prajit.



Pentru ca orezul prajit sa reziste la gatit in wok este nevoie de orez Jasmine sau Basmati fiert cu o zi inainte. Este foarte important ca orezul sa fie fiert in prealabil cu cel putin 24 de ore si sa fie rece. Aici exista si o explicatie foarte importanta: orezul proaspat fiert este umed, moale si contine multi vapori. Odata pus in wok, el se deveni foarte lipicios si va capata consistenta pilafului. Daca orezul este lasat la rece peste noapte, atunci el isi va pierde din umiditate, va deveni mai ferm si mai uscat. In felul acesta va putea fi manevrat foarte bine in wok, nu se va zdrobi, iar bobul isi va pastra consistenta si savoarea.



De asemenea, este foarte important sa stim cum fierbem orezul. Orezul fiert in aburi necesita o tehnica speciala pe care am sa o explic mai jos.

Pe blog gasiti o multime de retete chinezesti precum: coltunasi cu porc si creveti, ulei picant aromat-chilly oil, vita cu fasole verde.

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

Ingrediente:

- 150 g orez Basmati Baneasa

- 150 ml apa
- 2 oua
- 2 morcovi tocati cubulete
- 70 g mazare congelata si bine scursa de apa
- 2 catei usturoi
- 2 fire ceapa verde
- 3 lingurite ulei vegetal
- 2 lingurite sos de soia
- 1 lingurita ulei de susan
- 1/2 lingurita sare
- 1 varf lingurita piper alb macinat



Pentru inceput pregatiti orezul Basmati. Desi orezul Basmati are un continut mai mic de amidon, este nevoie ca inainte de fierbere sa inlaturam o parte din amidonul de pe boabele de orez. Prin urmare, el necesita o spalare in 3-4 ape.

Spalati orezul: puneti orezul intr-un bol si turnati apa din belsug peste el. Clatiti orezul in apa pana observati ca apa incepe sa devina albicioasa.



Aruncati apa si turnati peste orez alta apa curata. Clatiti din nou.



Repetati operatiunea inca de 2 ori pana observati ca apa din bol este curata si puteti vedea orezul clar in ea.



Aruncati apa si puneti orezul intr-o oala mica. Peste orez turnati 150 ml apa rece. Puneti oala pe foc si lasati sa dea in clocot, amestecand de 2-3 pentru ca orezul sa nu se lipeasca de fundul oalei.



In momentul in care a dat in clocot, dati focul foarte mic si

acoperiti oala cu un capac. Lasati sa fiarba pentru 12 minute la foc foarte mic fara a lua capacul de pe oala.



Dupa ce timpul de fierbere s-a terminat, lasati oala cu capac pentru 10 minute. NU ridicati capacul de pe oala in acest timp! Aburul format va continua sa gateasca orezul.

Dupa cele 10 minute orezul este gata. Lasati orezul sa se raceasca complet, dupa care il puneti intr-un vas si il dati la frigider pentru 24 de ore.



Pregatiti orezul prajit:

Tocati marunt partea alba de la ceapa (partea verde o vom folosi la final) si usturoiul, le lasati deoparte. Tocati oblic partea verde de la ceapa. Tocati morcovii cubulete (putin mai mari decat mazarea)

Intr-o tigaie sau intr-un wok incingeti 2 linguri ulei vegetal. Intr-un castronel bateti ouale cu un praf de sare si unul de piper. Turnati oul batut in wok si incepeti sa amestecati cu o spatula de bambus pana obtineti bucatele mici de omleta.



Scoateti omleta pe o farfurie si lasati deoparte.

Cu ajutorul unui servetel stergeti bine tigaia. Turnati 2 linguri de ulei in tigaie si lasati sa se incinga. Adaugati partea alba de la ceapa verde tocata marunt impreuna cu usturoiul tocat. Caliti cateva secunde pana ce capata un miros placut, avand grija sa nu se arda usturoiul.



Adaugati orezul fiert si racit si incepeti sa amestecati. Apasati cateva secunde orezul cu spatula, amestecati si intoarceti orezul pe partea cealalta. Prajiti orezul pret de

2-3 minute pana ce devine mai uscat.



Adaugati morcovii tocati cubulete si mazarea congelata si bine scursa de apa.



Amestecati si condimentati cu sare si piper alb. Continuati sa gatiti pentru inca 1-2 minute.



Turnati sosul de soia pe marginile tigaii si continuati sa amestecati.



Peste orezul prajit puneti bucatile de omleta si amestecati din nou. La final turnati uleiul de susan, partea verde de la ceapa verde taiata oblic si amestecati pentru ultima data.



Puneti in boluri si puteti manca acest orez ca atare sau il puteti consuma alaturi de alte mancaruri pe baza de carne.



Este excelent!



Il puteti pregati si cu alte legume, carne de pui, sunca, carnati sau creveti.



Enjoy!



Budinca de orez

written by Andreea



Budinca de orez este desertul copilăriei noastre. Orez cu lapte, vanilie, oua și coaja de lamaie. Se poate consuma atât cald cât și rece.

Deși în zilele noastre suntem înconjurați de atâtea dulciuri și deserturi încât nu mai știm ce să mai alegem, vin unele zile mai liniștite în care ne dorim să mâncăm ceva care să ne aducă aminte de copilărie. Iar budinca de orez este unul dintre ele.



Deși necesită un timp de așteptare, gătitul la cuptor și răcitul, această budinca de orez merită pregătită o dată la ceva timp. Săvoarea ei ne aduce aminte de vremurile copilăriei.

Nu pot să vă spun cât de fericită am fost atunci când prietenii de la Baneasa m-au anunțat că pe lângă paste și făina au acum în portofoliu și o gamă variată de orez! Pentru că în curând vine și Ziua Copilului, m-am gândit că prima rețetă să fie această cu budinca. Inșă, să știți că vor urma și alte rețete cu orez pe care abia aștept să le împărtășesc cu voi!



Pe blog mai găsiți și alte rețete care să vă amintească de copilărie precum: batoanele cu lapte și mac, savarine cu frisca, pandispan cu visine, gogosi.

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

- Ingrediente:
- 250 g orez extra bob mare Baneasa
- 200 ml apa
- 1 litru lapte
- 200 g zahar
- 1/2 lingurita sare
- coaja de la 1 lamaie
- 1 pastaie vanilie
- 70 g unt
- 4 oua



Puneti orezul intr-o craticioara cu fund dublu impreuna cu laptele, apa si sarea si lasati sa fiarba la foc mic, amestecand din cand in cand.



Despicati pastaia de vanilie, scoateti semintele si puneti pastaia si semintele in amestecul de lapte si orez.



Cand bobul de orez s-a umflat si este aproape fiert, adaugati zaharul si coaja de lamaie.



Lasati sa fiarba pana ce obtineti un amestec gros, dar si cremos in acelasi timp.



Adaugati untul, amestecati din nou, indepartati pastaia de vanilie si lasati deoparte sa se raceasca.

Incingeti cuptorul la 180 grade Celsius. Ungeti cu unt o tava (23x25 cm). Intr-un castron bateti ouale pana devin pufoase. Incorporati ouale treptat in amestecul de orez.



Turnati compozitia in tava unsa cu unt.



Dati tava la cuptorul incins pentru aproximativ 40 de minute pana ce budinca devine rumena pe deasupra. Scoateti budinca de orez din cuptor si lasati-o sa se raceasca.



Presarati zahar pudra pe deasupra si portionati bucati.



Puteti consuma budinca rece de la frigider sau usor calda.



Alternativ, puteti pudra putina scortisoara sau puteti consuma budinca alaturi de fructe proaspete de sezon.



Enjoy!

Scones cu dulceata

written by Andreea



Scones cu dulceata sunt un fel de painici cu aluat fraged dar si crocant, se desfac in foite sunt delicioase! Se pot manca dimineata la micul dejun sau ca gustare alaturi de un ceai. Bineinteles ca ideea de scones vine de la englezi care le adora pur si simplu! Exista si la americani aceasta varianta, doar ca ei le numesc biscuits.

Pentru scones aveti nevoie de o faina cu procent mic de proteina, deci nu folositi faina puternica pentru paine sau Manitoba. Eu am folosit astazi faina superioara 000 de la Baneasa si am obtinut niste scones cu dulceata pufoase si cu multe foite. Mi-a placut tare mult rezultatul si o sa mai incerc si alte variante!



Pe blog mai gasiti si alte bunatati coapte precum: scones cu rosii deshidratate si masline sau scones cu porumb.

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

- Ingrediente:
- 300 g faina superioara 000 Baneasa
- 70 g zahar pudra
- $\frac{1}{2}$ lingurita sare
- 1 si $\frac{1}{2}$ lingurite praf de copt
- 1 lingurita zahar vanilat
- 140 g unt 82% rece
- 1 ou
- 160 ml lapte batut



Scones cu dulceata

Inainte sa pregatiti reteta, este bine sa pastrati untul la congelator pentru 1 ora. In felul acesta untul nu se va topi in timpul pregatirii aluatului.

Intr-un castron mare cerneti faina impreuna cu zaharul pudra, sarea si praful de copt. Amestecati totul bine si adaugati zaharul vanilat.



Treceti untul prin amestecul de faina astfel incat sa fie acoperit pe toate partile cu faina. In mijlocul fainii puneti

o razatoare cu ochiuri mari.



Incepeti si radeti untul pe partea razatoarei cu ochiuri mari. Miscati-va rapid astfel incat untul sa nu se topeasca.



Indeprtati razatoarea si amestecati untul cu faina pana obtineti o compozitie nisipoasa.



Intr-un castron bateti oul impreuna cu laptele batut.



Turnati amestecul de lapte peste unt si faina si cu ajutorul unei spatul incepeti sa amestecati pana obtineti un aluat lipicios.



Transferati aluatul pe masa de lucru, cu ajutorul unei raclete incepeti sa strangeti aluatul din laturi, il impachetati de 2-3 ori dupa care il aplatizati cu podul palmei.



Cu ajutorul unei forme de biscuiti sau cu gura unui pahar, decupati scones rotunde. Strangeti usor aluatul ramas, aplatizati-l din nou si formati alte scones. Puneti scones in tava de aragaz acoperita cu hartie, lasand spatiu intre ele. Ungeti scones cu putin lapte batut, presarati pe deasupra putin zahar tos. Dati scones la cuptorul incins pentru 20-25 de minute.



Scoateti-le pe un gratar de bucatarie si lasati-le sa se raceasca usor.



In mod traditional, in Anglia, aceste scones se consuma alaturi de clotted cream (un fel de caimac din lapte, sau o smantana mai groasa) si dulceata.



Pentru ca eu nu am avut clotted cream, am pus niste mascarpone amestecat cu putin zahar pudra. Iar pe deasupra am pus dulceata de capsune facuta de mine. Dar puteti folosi orice dulceata doriti voi.



Scones cu dulceata sunt cele mai bune in prima zi sau a doua zi.



Le puteti congela daca doriti. Dupa decongelare se pot manca asa la temperatura camerei sau le puteti incalzi la cuptorul cu microunde.



Sunt foarte foarte bune!



Enjoy!