

Papanasi fierti

written by Andreea



Papanasi fierti cu branza dulce de vaci, stafide si pesmet crocant. Pufosi la interior si aromati. Un desert drag ce imi aminteste de copilarie si pe care nu il pot uita niciodata.

Daca nu va plac stafidele puteti sa nu le adaugati, eu le adaug aici pentru putina textura si pentru ca imi amintesc de placinta cu iaurt si stafide sau de strudelul cu branza dulce si stafide. Daca optati si pentru stafide la acesti papanasi fierti, este bine sa le hidratati cu o zi inainte sau macar cu cateva ore inainte.



Papanasii fierti sunt o varianta mai usoara si mai light a oricarei placinte. Partea buna este ca puteti inlocui zaharul din compozitiei cu indulcitorul preferat. Daca doriti o varianta si mai usoara si mai light, puteti inlocui zaharul cu indulcitor, sau puteti renunta la pesmetul de pe deasupra si puteti adauga o dulceata fara zahar spre exemplu, sau miere.

Pe blog mai gasiti si alte idei de papanasi precum: papanasi la tigaie sau papanasi prajiti cu dulceata de afine si smantana, varianta clasica.

- Nu uitati ca ma puteti gasi si pe Instagram pentru alte retete si Stories dragute :).
- **Ingrediente:**
 - 250 g branza de vaci
 - 1 ou mediu
 - 50 g gris
 - 30 g faina

- 30 g zahar
- 2 lingurite zahar vanilat
- coaja rasa de la 1 lamaie
- 1/4 lingurita sare
- 50 g stafide +100 ml apa+2 lingurite esenta de rom
- **Pentru pesmet:**
- 50 g unt
- 125 g pesmet
- 70 g zahar
- 1 lingurita zahar vanilat
- 1 lingurita scortisoara

Metoda de preparare pentru papanasi fierti:

Pentru inceput lasam la hidratat stafidele in apa si esenta de rom. Puteti sa le hidratati de seara.

- Punem o oala cu apa pe foc impreuna cu 1 lingurita de sare. Aducem apa la punctul de fierbere.
- Intr-un castron amestecam branza dulce de vaci (bine scursa) impreuna cu zaharul, zaharul vanilat, grisul, faina, sarea si coaja de lamaie. La final adaugam stafidele hidratate bine scurse de apa. Obtinem o compozitie usor moale pe care o lasam la odihnit pentru 5 minute.



- Pudram mainile cu putina faina si formam bilute de marimea unei mingi de ping pong. Le plonjam in apa clocotita, trecem cu o lingura pe fundul oalei sa nu se lipeasca si le lasam sa fiarba pana se ridica la suprafata. Dam focul foarte mic si lasam papanasii sa mai fiarba 5-7 minute.



- Pregatim pesmetul: intr-o tigaie incingem untul, adaugam pesmetul si il prajim usor pana capata o culoare aurie. Stingem focul si adaugam zaharul, zaharul vanilat si scortisoara. Cu o spumiera scoatem papanasii din oala, ii scurgem de apa si ii trecem prin pesmet.



- Servim fierbinti! Enjoy!

Rulada de turta dulce

written by Andreea



Rulada de turta dulce, perfecta pentru Craciun este pufoasa, foarte aromata si arata superb! Amestecul de condiment pentru turta dulce fac din aceasta rulada sa fie un desert ideal pentru mesele de Craciun!

Ideea acestei rulade mi-a venit atunci cand pregateam chiar turta dulce ☐. M-am gandit ca un astfel de desert cu arome craciunesti nu are cum sa nu placa tuturor daca il vom oferi pe masa de Sarbatoare! La fel de bine poate fi si un cadou fabulous, mai ales ca este facut in casa!

Mi-am dorit ca acest desert sa fie unul usor si pufos, sa nu fie foarte greu dupa o masa incarcata de Craciun. Blatul a

iesit chiar foarte pufos caci am folosit faina 000 de la Baneasa. Stiti ca tin mereu la tipurile de faina cu care lucrez, asa ca si de data aceasta am testat aceasta faina.



Pe blog mai puteti gasi o rulada cu mere, rulada de bezea cu zmeura sau rulada cu capsune. Toate sunt excelente!

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

Ingrediente:

▪ Ingrediente:

▪ ***pentru pandispan:***

▪ 4 oua

▪ 100 g zahar

▪ 30 ml ulei floarea soarelui

▪ 80 g faina 000 Baneasa

▪ 15 g condiment amestec turta dulce (in proportii variabile: scortisoara, anason macinat, ghimbir pudra, cardamon macinat, cuisoare)

▪ 1 lingura cacao neagra

▪ 1/2 lingurita praf de copt

▪ 2 lingurite zahar vanilat

▪ 1 praf sare

▪ ***pentru crema:***

▪ 250 g mascarpone

▪ 250 g frisca batuta

▪ 30 g zahar pudra

▪ 2 lingurite zahar vanilat



Pregatiti blatul pentru rulada de turta dulce: incingeti cuptorul la 180 grade Celsius. Intr-un bol cerneti faina amestecata cu condimentul amestec de turta dulce, cacaoa, zaharul vanilat, praful de copt si sarea. Separati

galbenusurile de albusuri, iar albusurile puneti-le in vasul unui mixer. In vasul mixerului mixati albusurile impreuna cu sarea pana incep sa devina usor pufoase. Adaugati zaharul si zaharul vanilat si bateti la viteza mare pana isi tripleaza volumul.



Adaugati treptat cate un galbenus amestecand bine dupa fiecare. Cerneti amestecul de faina si condiment peste amestecul de oua si amestecati usor cu o spatula cu miscari largi de jos in sus.



Luati tava mare si adanca a cuptorului (tava mea are 33×19 cm) si tapetati-o cu hartie de copt. Ungeti foarte bine hartia de copt cu o pelicula de ulei. Turnati compozitia in tava si nivelati foarte bine cu ajutorul unei spatule. Trantiti tava de blat de 2-3 ori astfel incat compozitia din tava sa se niveleze bine.



Dati blatul la cuptorul incins pentru 10-12 minute pana ce este copt si pufos. Testati blatul cu o scobitoare si vedeti daca este complet copt.

Lasati blatul in tava sa se raceasca usor, 10 minute. Pudrati cu zahar un strat subtire pe toata suprafata blatului. Peste blatul pudrat cu zahar puneti o alta hartie de copt. Rasturnati blatul cu partea pudrata cu zahar si cu tot cu hartia de copt in jos si cu grija dezlipiti cealalta hartie de copt care a fost in tava.



Pudrati cu zahar si pe cealalta parte a blatului. Apucati latura mai scurta a blatului incepeti si rulati blatul strans cu tot cu hartia de copt de dedesubt. Tineti blatul rulat pana se raceste complet.



Intre timp pregatiti crema: intr-un bol adaugati mascarpone la temperatura camerei impreuna cu zaharul si zaharul vanilat. Adaugati frisca batuta si amestecati usor pana obtineti o crema usoara. Lasati deoparte.



Montati rulada de turta dulce: Desfaceti blatul din hartia de copt si intindeti-l usor. In acest moment este usor manevrabil. Intindeti pe toata suprafata blatului crema de frisca si mascarpone. Cu ajutorul unei spatule nivelati crema foarte bine astfel incat sa aveti un strat cat mai uniform si mai egal. *Nu uitati sa pastrati cateva linguri de crema si pentru ornat, deci nu folositi toata crema la umplutura!*



Rulati din nou blatul tot pe latura mai scurta a blatului. Rulati strans pana la capat obtinand astfel rulada. Infasurati rulada de turta dulce in hartia de copt ramasa de la blat si dati la frigider pentru 2-3 ore sau peste noapte.



In momentul servirii taiati capetele ruladei pentru un aspect frumos.



Ornati rulada cu crema ramasa, si orice ornamente comestibile de Craciun doriti □.



Este un desert absolut sensational, iar toti cei care il vor degusta vor fi vrajiti de el! □



Sarbatori fericite si toate cele bune!



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 ocoleam acea glazura, mancand 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!

Orez cu fidea

written by Andreea



Orez cu fidea prajita este un preparat vegan de inspiratie orientala. Cu naut, mazare si seminte de pin si putina menta proaspata.

Aroma de fidea prajita ii da un gust usor ca de nuca, dar il face sa fie si aromat si sa arate si mai bine.

La origini, acest preparat se face doar cu fidea prajita si orez, iar ca grasime se foloseste untul. Insa, pentru ca inca este post, am decis sa prepar acest fel de mancare doar cu ingrediente vegane. In plus, am adaugat mazare si naut pentru mai multi nutrienti.



La acest preparat cel mai bine este sa folositi orezul basmati pentru ca isi pastreaza bine forma si are o aroma aparte. Eu am folosit astazi orezul Basmati de la Baneasa si mi-a placut

tare mult cum s-a fiert impreuna cu fidea prajita.

Pe blog mai gasiti si alte idei de retete cu orez Basmati sau jasmine precum: orez prajit chinezesc, sau orez persan. De asemenea gasiti si retete dulci cu orez precum budinca de orez sau orez cu lapte si ananas caramelizat.

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

- Ingrediente:
- 100 g orez Basmati Baneasa
- 70 g fidea maruntita
- 2 linguri ulei de masline
- 150 ml apa
- 70 g mazare congelata
- 120 g naut fiert din conserva
- 1 lingurita sare
- 2 linguri seminte de pin
- Frunze de menta proaspata



Intr-o cratita incingeti cele doua linguri de ulei de masline, puneti fidea si amestecati incontinuu timp de 5-6 minute pana ce fidea incepe sa capete o culoare usor bruna.



Nu plecati de langa cratita si amestecati incontinuu caci fidea tinde sa se arda foarte repede!



Intr-un bol spalati orezul cu apa rece din belsug.



Scurgeti orezul bine de apa si adaugati-l in cratita peste fidea prajita. Amestecati bine pana ce se amesteca, dupa care adaugati apa. Acoperiti oala cu un capac, aduceti la punctul de fierbere si lasati sa fiarba la foc foarte mic pana

ce apa se evapora, pentru aproximativ 10-12 minute.



Intre timp, intr-o tigaie mica prajiti semintele de pin fara a adauga ulei. Lasati-le deoparte sa se raceasca.



Ridicati capacul cratitei, peste orez cu fidea adaugati mazarea, nautul si sarea, amestecati usor pana ce toate sunt combinate.



Puneti din nou capacul si mai gatiti 2-3 minute. Stingeti focul si lasati capacul in continuare pus pentru inca 5 minute.



Puneti orezul cu fidea pe un platou sau pe farfuria de servit. La final presarati semintele de pin si menta proaspata.



Acest orez cu fidea este perfect asa cum este, il puteti consuma ca atare sau ca garnitura alaturi de carne sau legume coapte.



Enjoy!

Guguluf de turta dulce

written by Andreea



Guguluf de turta dulce aromat cu multe condimente, pufos si aratos, glazurat cu glazura alba. Perfect ca desert pentru masa de Craciun!

Daca nu aveti forma de guguluf, bineinteles ca puteti coace compozitia intr-o tava rotunda sau chiar intr-o forma de chec! Textura si consistenta nu se pierd, raman la fel, doar ca veti coace intr-o alta forma.

Este o idee minunata de cadou! Puteti coace din timp acest dulce, il ornati frumos, il ambalati si il duceti cuiva drept cadou de Sarbatori! Sunt sigura ca veti avea un success enorm!



Pe blog mai puteti gasi si alte idei de deserturi cu turta dulce precum: turta dulce pufoasa, 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 un guguluf de turta dulce:**

- 2 lingurite zahar vanilat
- 1 lingurita praf de copt
- 1 lingurita bicarbonat
- 1 praf sare
- 20 g mix condimente aromate pentru turta dulce (scortisoara, anason macinat, ghimbir pudra, cardamon macinat, cuisoare)
- 220 g faina
- 100 g zahar brun
- 70 g miere
- 70 g unt
- 100 ml lapte
- 2 oua si un galbenus

▪ **Pentru décor:**

- 1 albus de ou (cel ramas de la compozitia de guguluf)
- 220 g zahar pudra

- 1 lingurita suc de lamaie
- Catina proaspata, afine, fistic
- Ace de rozmarin proaspat



- Pregatiti guguluf de turta dulce: Incingeti cuptorul la 170 grade Celsius. Intr-un bol amestecati ingredientele uscate: zaharul vanilat, praful de copt, bicarbonatul, mixul de condimente sarea si faina. Intr-o craticioara puneti zaharul brun, mierea, untul si laptele si lasati pe foc pana ce toate sunt incorporate. Lasati deoparte sa se raceasca complet.



- Peste ingredientele uscate turnati amestecul de lapte si miere, adaugati ouale si galbenusul si amestecati pana obtineti o compozitie fluenta omogena. Turnati compozitia intr-o forma de guguluf unsa foarte bine cu unt sau ulei. Coaceti la cuptorul incins pentru 40-50 de minute. Lasati sa se raceasca complet si scoateti din forma.



- Pentru décor: bateti albusul de ou impreuna cu zaharul, mixati 3-4 minute, turnati sucul de lamaie ca sa obtineti o glazura usor curgatoare.



- Turnati glazura peste guguluful racit, ornati acest guguluf de turta dulce cu afine proaspete, catina proaspata, ace de rozmarin si perlute si pudra de argint

sau ce mai doriti voi ☐.



Bougatsa rapida

written by Andreea



Bougatsa rapida cu foi subtiri de placinta, crema de gris si vanilie, pudrata cu zahar si scortisoara. Un desert grecesc rapid foarte usor de pregatit.

Deja mi-e dor de vara si de zilele de concediu din Grecia, asa ca azi am pregatit o placinta care sa imi mai aline dorul.

In Grecia placinta aceasta este pregatita cu foi subtiri pregatite in casa, insa exista si varianta rapida, poti folosi si foile subtiri pentru placinta. Combinatia de foi subtiri si crema de gris este divina!



Promit ca intr-o zi va urma si o postare cu placinta greceasca originala, cu foi de casa facute de mine ☐. Dar pana atunci sa va spun despre crema: are ingrediente putine, se pregateste foarte usor si rezista bine la copt. Pentru crema eu am folosit grisul de la Baneasa, un gris cu o granulatie fina si perfect pentru acest tip de crema!

Pe blog mai gasiti si alte placinte delicioase precum: placinta invartita cu dovleac, placinta greceasca cu spanac, placinta spirala cu branza,

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

- *Ingrediente (pentru 4 placinte mari)*
- 12 foi subtiri de placinta
- 100 g unt topit si racit
- *Pentru crema:*
- 1 litru lapte
- 200 g gris Baneasa
- 150 g zahar
- Coaja de la 1 lamaie
- 1 varf cutit sare
- 2 oua
- 2 lingurite pasta de vanilie (sau zahar vanilat)
- 100 g unt
- *Pentru finisat:*
- Zahar pudra
- 1 lingurite scortisoara pudra



Mai intai pregatiti crema: intr-o cratita puneti laptele impreuna cu zaharul si coaja de lamaie si sarea. Aduceti la punctul de fierbere si apoi adaugati grisul amestecand incontinuu cu telul.



Fierbeti crema pana se ingroasa avand grija sa nu se prinda de fundul oalei. Dati cratita deoparte, adaugati zaharul vanilat si untul.



Amestecati bine si lasati deoparte sa se raceasca. Dupa 10 minute adaugati si ouale, amestecati din nou bine.



Montati Bougatsa rapida: luati o prima foaie, ungeti-o cu unt topit, ungeti cu unt si a doua si a treia foaie. Impartiti

crema in 4 parti egale pentru fiecare placinta pe care o veti face. puneti o parte din crema in mijlocul foilor de placinta.



Aduceti o latura mai lunga spre mijloc, ungeti cu unt apoi si cealalta latura, ungeti din nou cu unt.



Apoi aduceti capetele la mijloc, ca si cum ati inchide un plic. Ungeti din nou cu unt.



Asezati placinta cu partea de sus in jos pe o tava acoperita cu hartie de copt. Ungeti cu unt si partea de deasupra. Repetati cu celelalte ingrediente pentru a forma restul de 3 placinte.



Daca nu consumati toate placintele deodata, puteti sa le formati si sa le congelati asa deja formate, in stare cruda. In momentul in care doriti sa le consumati, puteti sa le scoateti din congelator si sa le puneti la copt.



Incingeti cuptorul la 180 grade Celsius. Dati placintele la cuptorul incins pentru aproximativ 20 de minute pana ce devin rumene.



Pe deasupra pudrati zahar pudra si scortisoara.



Bougatsa rapida este foarte buna si calda si rece, dar personal imi place mai mult sa o consum cat este calda.



Enjoy!