

# 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 racoreasca. 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!

---

# Cheesecake Dubai cu fistic si

# ciocolata

written by Andreea



Cheesecake Dubai cu fistic si ciocolata cu blat de biscuiti, cataif si fistic, crema de branza cu fistic, ganache de ciocolata.

Stiu ca e o intrega isterie cu ciocolata Dubai si nu intru aici in detalii. Eu una nu am gustat-o pe nicaieri si nici nu ma incanta asa de tare ideea ei. Insa, trebuie sa recunosc ca la combinatia de cataif si fistic nu m-as fi gandit pana acum. De aceea am hotarat sa o folosesc si eu la acest cheesecake.

De fapt, pe blog mai am cateva retete cu cataif, insa nu au avut atat de mult success pentru ca pana acum ceva timp, cataif-ul nu era atat de cunoscut la noi si nici nu se gasea in foarte multe magazine.



Prin urmare, daca nu gasiti acel cataif, puteti sa il omiteti, dar nu veti mai avea stratul crocant de cataif din cheesecake. Insa cel mai important lucru din acest desert este de fapt... pasta de fistic! Ea da cel mai mult gust acestui desert si este foarte important sa folositi o pasta de fistic cat mai pura, fara prea multe adaosuri. Am mai scris aici pe blog si o mai scriu, cea mai buna pasta de fistic (si cea mai ieftina) este aceea pe care o faci tu in casa. Si da, o poti face in casa si chiar foarte usor!



*Daca folositi o pasta de fistic cumparata, gustati inainte si vedeti cat de dulce este si neaparat ce contine pentru a ajusta gustul la final.*

Va las mai jos reteta si pentru pasta de fistic, desi am mai scris-o si cand am pregatit inghetata de fistic.

Alte retete cu fistic mai gasiti pe blog: inghetata de fistic, Babka cu fistic si portocale, ciocolata alba cu trandafiri si fistic, strudel cu pere si fistic, cornulete cu ciocolata si fistic.

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

- ***Pentru un cheesecake cu diametrul de 22 cm:***

- ***Pentru blatul de cheesecake:***

- 200 g biscuiti cu ciocolata

- 100 g unt topit si racit

- Pentru stratul de cataif:

- 150 g cataif proaspat

- 50 g unt

- 100 g ciocolata alba

- 150 g pasta pura de fistic

- ***Pentru stratul de cheesecake:***

- 300 g crema de branza Philadelphia

- 200 g mascarpone

- 100 g zahar pudra

- 200 g pasta de fistic

- 7 g gelatina granule

- 1 lingurita extract de vanilie

- 200 ml frisca lichida rece 35% grasime

- ***Pentru ganache-ul de ciocolata:***

- 200 g frisca lichida

- 50 g miere

- 150 g ciocolata neagra

- ***Pentru décor:***

- Fistic tocat

- ***Pentru pasta pura de fistic facuta in casa:***

- 400g miez fistic (crud!!)
- 1 lingurita ulei vegetal (floarea soarelui, samburi de struguri...)
- 1 varf lingurita sare
- 50 g zahar pudra (sau dupa gust)



**Pregatiti blatul de cheesecake:** Cheesecake Dubai cu fistic si ciocolata

Pentru a obtine un cheesecake cu margini perfecte, folositi cel mai bine o folie de acetat. Puneti o folie de acetat in interiorul unei forme cu inel si fund detasabil cu diametrul de 22 cm. Intr-un robot de bucatarie maruntiti biscuitii cu ciocolata pana obtineti o compozitie nisipoasa. Turnati compozitia intr-un bol, peste care adaugati untul topit si racit. Turnati amestecul in tava pregatita. Nivelati compozitia si presati usor cu ajutorul unei linguri sau cu fundul unui pahar. Dati tava la frigider.

**Pregatiti stratul de cataif:** Desfaceti fasii cataiful, asezati-l pe un tocator si cu ajutorul unui cutit tocati-l in bucati mici. Incingeti untul intr-o tigaiie incapatoare, adaugati cataiful tocat si prajiti-l la foc mic spre mediu amestecand incontinuu pana ce devine auriu. Lasati deoparte sa se raceasca complet.

Topiti ciocolata alba la microunde sau pe baie de aburi. Puneti cataiful intr-un bol, turnati peste el ciocolata topita si pasta de fistic. Amestecati bine cu o spatula pan ace tot cataiful este acoperit cu pasta de fistic. Puneti compozitia peste blatul de biscuiti si cu ajutorul unei spatula intindeti bine pe toata suprafata blatului. Dati din nou la frigider.



**Pregatiti compozitia de cheesecake:** Hidratati gelatina in 2 linguri de apa, lasati deoparte 10 minute. Intr-un bol incapator adaugati crema de branza, mascarpone, zaharul pudra,

pasta de fistic si extractul de vanilie. Amestecati totul bine pana ce obtineti o compozitie spumoasa.

Topiti gelatina hidratata la cuptorul cu microunde pentru 15 secunde. Luati 4 linguri de compozitie, adaugati-le peste gelatina topita si amestecati foarte bine. Amestecul obtinut il turnati in vasul mare cu compozitie si amestecati imediat. In felul acesta reusiti sa incorporati corect gelatina fara a obtine cocoloase. La final, adaugati frisca batuta.

Turnati imediat compozitia peste stratul de cataif, nivelati bine cu o spatula si dati tava la frigider pentru 5-6 ore sau cel mai bine peste noapte.



### **Pregatiti pasta pura de fistic:**

**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 compozitie 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 zaharul pudra 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.



## Pregatit ganache-ul de ciocolata pentru Cheesecake Dubai cu fistic si ciocolata:

Puneti ciocolata neagra rupta bucati intr-un bol metalic sau termorezistent. Puneti frisca intr-un ibric impreuna cu mierea. Amestecati bine si aduceti la punctul de fierbere. Turnati frisca fierbinte peste ciocolata si lasati asa pentru 2 minute. Dupa cele 2 minute mixati totul cu ajutorul unui blender vertical pentru a obtine o compozitie fina si catifelata. Turnati ganache direct peste stratul de cheesecake cu fistic. Nivelati bine cu o spatula si dati la frigider pentru 2-3 ore sau pana in momentul servirii.



**In momentul servirii:** desfaceti cheesecake din forma, indepartati folia de acetat, pe deasupra puneti fistic tocat.

Taiati cheesecake cu ajutorul unui cutit trecut prin apa fierbinte.



Enjoy! Cheesecake Dubai cu fistic si ciocolata



## Tarta cu smochine

written by Andreea



Tarta cu smochine cu aluat fraged de tarta, umplutura cu gem proaspat de smochine, mousse de smochine, frisca si smochine proaspete. O tarta absolut minunata si colorata!



Nu va mai povestesc si despre culoarea superba a smochinelor! Atunci cand am pregatit aceasta tarta, nu mi-am inchipuit ca va iesi atat de colorata! Culoarea gemului de smochine m-a cucerit definitiv! Desigur, conteaza mult si ce smochine folositi! Unele smochine au miezul roz-rubiniu, iar altele au miezul mai galbui si mai deschis la culoare.



Pentru aluatul de tarta am ales sa folosesc pe langa faina, unt, ou si migdale macinate. De aceea crusta de tarta a iesit un pic mai inchisa la culoare, dar si pentru ca am copt eu crusta putin mai mult ☐.



Pe blog mai gasiti mai multe tarte dulci sau sarate. Va las mai jos o parte dintre sugestii: Tarta cu mere si crema de vanilie, tarta cu capsune si ciocolata, tarta cu pere si scortisoara, tarta cu naut si ciuperci, tarta cu praz si naut.

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

- **Ingrediente (pentru o tarta cu smochine cu diametrul de 22 cm):**
- 265 g faina
- 150 g unt rece taiat cuburi
- 100 g migdale coapte si macinate
- 100 g zahar pudra
- $\frac{1}{2}$  lingurita sare
- 2 oua batute
- **Pentru crema de smochine:**
- 500 g smochine proaspete
- 100 g zahar
- Sucul de la 1 lamaie
- 1 baton scortisoara
- 5 g gelatina +2 linguri apa rece
- **Pentru mousse de smochine:**

- 300 ml frisca lichida rece
- Jumatate din cantitatea de crema de smochine de mai sus
- **Pentru topping:**
- 200 g frisca lichida rece 35% grasime
- 50 g mascarpone
- 70 g zahar pudra
- 1 lingurita pasta de vanilie
- Smochine proaspete
- Menta proaspata
- Migdale intregi coapte

*Pregatiti mai intai aluatul fraged:* incineti cuptorul la 170 grade Celsius. In bolul unui mixer planetar puneti faina peste care adaugati migdalele coapte si macinate, zaharul pudra, sarea si untul rece. Folositi paleta frunza si mixati totul pana obtineti un aluat de consistenta nisipului.

Porniti din nou mixerul si turnati in fir subtire, treptat ouale batute. Dupa ce ati incorporat ouale, aluatul incepe sa se adune si sa se formeze o masa compacta. Scoateti aluatul din bol, asezati-l pe o hartie de copt, acoperiti cu o alta hartie de copt. Cu ajutorul unui sucitor intindeti intre cele doua hartii de copt o foaie subtire de 2,5 mm. Dati foaia de aluat la frigider pentru 30 de minute.

Asezati foaia de aluat in forma de tarta si captusiti forma de tarta cu aluat. Peste hartia de copt puneti boabe de fasole uscata, pentru a impiedica aluatul sa creasca foarte mult la copt. Din restul de aluat formati bilute mici de marimea unei nuci.

Dati tarta cu aluatul la frigider pentru 30 de minute. Scoateti tarta de la frigider, asezati-o pe tava mare a cuptorului, iar langa ea asezati micile bile de aluat. Bilele de aluat vor deveni biscuitii pentru topping. Coaceti in cuptor pentru 15 minute. Scoateti pe un gratar de bucatarie biscuitii si lasati-i sa se raceasca complet. Scoateti tarta

din cuptor, indepartati hartia de copt si boabele de fasole si mai dati la cuptor pentru inca 15 minute pana ce aluatul este copt. Lasati crusta de tarta sa se raceasca complet.



*Pregatiti crema de smochine:* Hidratati gelatina in 2 linguri de apa rece, lasati la hidratat 10 minute. Taiati smochinele cubulete, puneti-le intr-un vas impreuna cu zaharul si sucul de lamaie si batonul de scortisoara. Dati pe foc si fierbeti 15 minute pana ce smochinele sunt moi si patrunse. Vetii obtine o crema cu bucatele de smochine, (daca doriti sa fie mai fina, atunci o puteti pasa cu un blender vertical). Indeapartati batonul de scortisoara, adaugati gelatina hidratata si amestecati bine pana ce este complet topita. Lasati crema deoparte acoperita pana ce ajunge la temperatura camerei. Impartiti crema de smochine in 2 parti egale. O parte o veti folosi pentru baza tartei, iar cealalta parte de crema o veti incorpora in frisca pentru a obtine mousse.



*Pregtiti mousse-ul de smochine:* Intr-un bol mixati frisca lichida pana ce obtineti o spuma usoara. Turnati cealalta jumătate de crema de smochine si amestecati usor pana ce se incorporeaza complet.



*Montati tarta cu smochine:* Puneti pe platoul de servit crusta de tarta. La baza tartei turnati jumătate din cantitatea de crema de smochine. Nivelati bine si dati la frigider aproximativ 15-20 de minute pana ce crema incepe sa se intareasca. Pe deasupra mousse de smochine, nivelati totul bine cu o spatula. Dati la frigider pentru cateva ore sau cel mai bine peste noapte.



*Pregatiti frisca:* Intr-un vas bateti frisca lichida rece pana obtineti o spuma usoara, adaugati mascarpone, zaharul pudra si pasta de vanilie. Continuati sa mixati pana obtineti o

compozitie spumoasa. Puneti compozitia intr-un pos de cofetarie in care ati pus un dui rotund si dati la frigider pana in momentul ornarii.



*Montati topping pentru tarta cu smochine:* Cu ajutorul posului formati mici "gramajoare" de frisca din loc in loc. (Daca nu aveti timp de ornat, puteti pune frisca direct peste mousse si sa o nivelati cu o spatula sau sa creati usoare "valuri" cu marginea spatulei). Pe deasupra puneti biscuitii copti anterior, sferturi de smochine, migdale coapte si frunze proaspete de menta.



Aceasta tarta cu smochine tare gustoasa, cu o culoare superba si un aspect fenomenal!



Enjoy!

---

## Cheesecake copt cu zmeura

written by Andreea



Cheesecake copt cu zmeura este absolut superb la gust. Blat din biscuiti digestivi, umplutura cremoasa de branza, zmeura, sos de zmeura si pe deasupra zmeura proaspata.

Stiu ca va place un cheesecake bun facut in casa, fie ca este el copt, fie ca este fara coacere. Un cheesecake bun trebuie sa nu fie extrem de dulce, sa fie cremos la interior, sa

contina si fructe dulci acrisoare, astfel incat sa fie echilibrat.

De data aceasta am zis sa va aduc un cheesecake copt, inasa foarte proaspat si super apetisant! Daca il pregatiti acasa si daruiti cuiva acest cheesecake copt cu zmeura, eu zic ca este cel mai frumos cadou pe care il puteti face!



De-a lungul timpului am strans aici pe blog o serie de retete de cheesecake cu diferite arome si gusturi, astfel incat sa nu ne plictisim niciodata de ele. Puteti gasi din categoria cheesecake fara coacere: cheesecake cu afine si ciocolata alba, cheesecake cu caramel si nuci, cheesecake Peach Melba. Dar gasiti pe blog si cheesecake copt clasic sau cheesecake copt cu mere si caramel.

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

- **Ingrediente pentru un cheesecake cu diametrul de 20 cm:**
- *(pentru un cheesecake mai mare cu diametrul de 23-25 cm dublati cantitatile)*
- *pentru blat:*
- 300g biscuiti digestivi
- 150 g unt topit si racit
- *pentru umplutura:*
- 500 g crema de branza Philadelphia
- 200 g mascarpone
- 130g zahar alb
- 4 oua
- 50 g amidon (de porumb sau de cartof)
- 150 g smantana acra
- 2 lingurite extract de vanilie
- coaja rasa de la 1 lamaie bio
- 200 g zmeura proaspata
- *pentru sosul de zmeura:*

- 300 g zmeura proaspata
- 100 g zahar alb
- Sucul de la  $\frac{1}{2}$  lamaie
- 1 lingurita zahar vanilat
- *Pentru topping:*
- 250 g zmeura proaspata
- Menta proaspata

Incingeti cuptorul la 170 grade Celsius. **Pregatiti blatul pentru cheesecake:** intr-un blender puneti biscuitii si porniti blenderul pentru cateva secunde pana ce obtineti o compozitie nisipoasa. Adaugati untul topit si amestecati din nou cateva secunde.

Turnati compozitia intr-o tava cu fund detasabil tapetata pe exterior cu folie de aluminiu, presati cu podul palmei compozitia astfel incat sa obtineti un blat compact.



**Pregatiti umplutura:** intr-un bol incapator puneti crema de branza, mascarpone si zaharul alb si amestecati totul foarte bine pana obtineti o compozitie spumoasa. Adaugati ouale unul cate unul, amestecand foarte bine dupa fiecare. La sfarsit adaugati amidonul, smantana acra, extractul de vanilie, coaja de lamaie si amestecati din nou. Turnati compozitia peste blatul din tava. Pe deasupra presarati din loc in loc zmeura proaspata.



**Coaceti cheesecake:** puneti tava cu cheesecake pe tava mare a cuptorului, iar langa cheesecake asezati un vas mic cu apa clocotita. Aburii formati vor ajuta cheesecake sa capete o textura cremoasa si usoara. Coaceti la cuptorul incins pentru 40-50 de minute. Stingeti cuptorul, mai lasati cheesecake in cuptor pentru 10 minute dupa care il scoateti afara. Pe margini cheesecake va fi mai ferm, iar in mijloc usor moale. Lasati sa se raceasca complet, dupa care dati la frigider

pentru 5-6 ore sau peste noapte.



**Pentru sosul de zmeura:** într-un vas înalt puneți zmeura împreună cu zahărul, sucul de lamaie și zahărul vanilat. Pasati totul cu ajutorul unui blender vertical. Strecurati compozitia printr-o sita fina, obtinand astfel un sos catifelat.



(Puteti folosi si zmeura congelata daca doriti. Veti obtine o cantitate mai mica de sos deoarece o parte din apa se va evapora in timpul fierberii, dar va fi de ajuns pentru un cheesecake mic. Procedati asa: într-o craticioara puneți zmeura împreună cu zahărul, sucul de lamaie și zahărul vanilat. Dati craticioara pe foc și fierbeti la foc mic pentru 10 minute pana ce zmeura este ușor gatita. Pasati totul cu ajutorul unui blender vertical. Strecurati compozitia printr-o sita fina, obtinand astfel un sos catifelat.)



**Montati cheesecake copt cu zmeura:** scoateti cheesecake racit din forma de copt, asezati-l pe platoul de servit, pe deasupra puneți sosul de zmeura (nu este nevoie sa-l puneți pe tot daca vi se pare ca este prea mult. Ideea este sa aveti sos in mijlocul cheesecake-ului, fara a da si pe margini). Pe deasupra asezati zmeura proaspata și frunzele de menta proaspata.



Acest cheesecake copt cu zmeura este probabil cel mai bun cheesecake pe care l-am facut vreodata și cu siguranța o să-l mai fac.



Enjoy!

---

# Vafe belgiene

written by Andreea



Vafe belgiene cu aluat dospit, pufoase, cu zahar crocant, foarte aromate. Usor crocante la exterior, moi si pufoase la interior.

Prima data cand am mancat acest tip de vafe a fost exact in Belgia. Imi aduc aminte si acum cozile acelea interminabile la care stateai ca sa prinzi o portie de vafe dulci si aromate. Mi-au placut din prima clipa pentru ca erau calde, iar afara era frig si am simtit ca ma incalzesc instant ☺. Multi dintre cei care stateau la coada cereau aceste vafe si cu topping-uri de ciocolata, frisca si capsune sau alte sosuri.



Mult timp nu am putut sa pregatesc aceste vafe belgiene acasa pentru ca imi lipsea zaharul perlat si nici nu stiam unde sa il gasesc. Acum se gaseste si la noi in magazine sau online pe site-urile cu produse pentru cofetarie si patiserie.

Si totusi, daca nu aveti acest tip de zahar, puteti sa folositi niste cuburi de zahar alb pe care sa le spargeti in bucati mai mari. Zaharul perlat isi pastreaza forma in timpul coacerii si da vafelor o nota crocanta si mult mai dulce, evident.

Spre deosebire de waffles americane cu care suntem mai mult obisnuiti, vafele belgiene contin drojdie, deci aluatul trebuie dospit. Puteti pregati chiar aluatul de seara daca



doriti, il dospiti la rece, iar a doua zi de dimineata aveti un aluat gata pentru copt in forma de gofre.

Fiind vorba despre un aluat dospit, avem nevoie de o faina potrivita pentru acest tip de aluat, iar faina tip 650 de la Baneasa este exact ce trebuie aici. Aluatul creste foarte frumos si se comporta foarte bine in timpul coacerii, rezultand niste vafe aurii si crocante, absolut superbe!

Pe blog v-am mai lasat o varianta de Gofre de Liege, inasa aceasta de astazi mi se pare mult mai buna. Alte aluaturi dulci dospite mai gasiti pe blog precum: gogosi de post cu banane, cozonac, cornuri cu mere.

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

▪ **Ingrediente:**

- 450 g faina 650 Baneasa
- 7 g drojdie uscata
- 50 g zahar
- 3 galbenusuri ou
- 270 ml lapte
- 30 g miere
- 1 lingurita pasta de vanilie
- $\frac{1}{2}$  lingurita sare
- 100 g unt 82% grasime (taiat cuburi)
- 80 g zahar perlat sau zahar cuburi

Pregatiti aluatul pentru vafe belgiene: (puteti framanta cu mana sau puteti framanta aluatul cu ajutorul unui robot de bucatarie) Intr-un bol puneti drojdia uscata impreuna cu 1 lingura de lapte si 1 lingurita zahar din cantitatile indicate. Amestecati si lasati deoparte pentru ca drojdia sa se activeze.



Intr-un bol incapator puneti galbenusurile de ou impreuna cu

sarea, zaharul si amestecati pana ce se lichefiaza. Turnati treptat laptele si amestecati incontinuu.



Peste acest amestec turnati drojia activata, apoi mierea, sarea si pasta de vanilie. Amestecati totul bine pana obtineti o compozitie omogena.

Cerneti faina peste compozitie si incepeti sa amestecati cu o lingura de lemn. La inceput veti avea un aluat neomogen si lipicios. Renuntati la lingura de lemn si incepeti sa framantati cu mana. Pentru ca mie imi este mai usor, eu scot aluatul din bol si framant direct pe masa.



Dupa 5 minute de framantat veti obtine un aluat usor elatic si bine legat. Incorporati untul, putin cate putin framantand dupa fiecare bucata de aluat adaugata.

Veti obtine un aluat neted si elastic. Ungeti cu ulei un bol mare si puneti aluatul in el. Acoperiti vasul cu folie alimentara si lasati sa dospeasca pentru 2 ore. Puteti framanta aluatul de seara si sa il lasati la dospit la frigider peste noapte.



Dupa dospire scoateti aluatul din bol si intindeti-l usor cu mainile pe blatul de lucru. Daca ati optat pentru dospirea peste noapte, lasati-l la temperatura camerei pentru 30 de minute dupa care il intindeti.



Presarati zaharul perlat pe toata suprafata aluatului si incepeti sa impaturiti aluatul pentru a distribui zaharul perlat in aluat.



Daca nu aveti zahar perlat, puneti bucatile de zahar cubic pe un tocator si zdrobiti-le cu lama unui cutit sau cu fundul

unei farfurii. Ideal este sa lasati bucatele putin mai mari, de marimea bobului de orez, nu sa zdrobiti bucatile foarte fin.



Portionati aluatul in bucati de aproximativ 50 de grame, cel mai bine este sa le cantariti cu un aluat pentru a obtine gofre egale.



Din fiecare bucata de aluat formati mingiute rotunde pe care le lasati acoperite cu un prosop de bucatarie sa nu se usuce.



Gatiti vafe belgiene: Incingeti aparatul pentru waffles. Cand aparatul pentru wafe s-a incins, ungeti cu putin ulei placile aparatului de wafe. Puneti cate o mingiuta de aluat in cele doua cavitati, inchideti capacul si lasati gofre sa se gateasca pentru 4-5 minute pana ce sunt rumene la exterior.



Scoateti gofre din aparat cu ajutorul unor clesti de bucatarie, nu cu mana, caci aceste gofre sunt foarte fierbinti datorita zaharului topit.



Repetati operatiunea si cu restul de aluat.



Puteti consuma aceste gofre calde.



Daca v-au ramas gofre si a doua zi, le puteti reincalzi cateva secunde la cuptorul cu microunde.



Puteti sa pastrati gofre si la congelator, in pungi inchise ermetic. Se pastreaza foarte bine la congelator si se decongeleaza la temperatura camerei.



Enjoy!

---

# Taitei cu nuca si miere

written by Andreea



Taitei cu nuca si miere, un desert aromat cu nuca prajita, unt, scortisoara si miere. Desertul copilariei intr-o farfurie.

Trecusera foarte multi ani de cand nu mai pregatisem acest desert si imi era tare dor e el! Mai ales ca in zilele noastre deserturile sunt mult mai complicate si putini isi mai aduc aminte de el.



Desertul acesta rascoleste in mine tot felul de amintiri si sentimente, asa cum am simtit cand am vazut cel mai nou *film Disney si Pixar, Intors pe Dos 2*.

Inspirata de acest film, am rememorat si eu taiteii cu nuca si miere. Combinatia de nuca, miere, scortisoara si coaja de lamaie imi aduce aminte si de muceniciei de primavara.

In loc de taitei, puteti folosi si alt tip de paste, insa mie mi se pare ca taiteii se potrivesc tare bine aici, proportia de paste, nuca si arome este perfecta! Cu ocazia lansarii filmului **filmului Disney și Pixar Intors pe Dos 2**, Baneasa a pregatit un ambalaj tare dragut si pentru taiteii cuiburi si am fost tare incantata sa ii gasesc in rafturile magazinelor.

Daca cumparati si voi acesti taitei, pe ambalaj veti gasi mai multe detalii legate de un super concurs cu multe premii! Va las detaliile la finalul retetei.



Pe blog mai gasiti si alte deserturi cu nuca precum cheesecake cu nuci si caramel, pancakes cu mere si nuci, sau ciocolata de casa cu cafea si nuci.

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

Ingrediente:

- 250 g taitei Baneasa
- 50 g unt
- 50 g miere
- Coaja rasa de la 1 lamaie bio
- 120 g miez nuca macinata
- $\frac{1}{2}$  lingurita scortisoara pudra
- 1 lingurita extract de vanilie



Pentru un gust mai bun si mai multa aroma, va sfatuiesc sa prajiti usor nucile. Le puteti praji usor intr-o tigaie pe foc, sau sa le dati la cuptor. Eu prefer sa le prajesc in cuptor pentru ca se rumenesc uniform. Incing cuptorul la 170 grade Celsius si pun nucile intr-o tava. Las nucile la cuptor aproximativ 7-8 minute dupa care le las sa se raceasca complet.



Dupa ce s-au racit complet, pun nucile intr-un blender si le maruntesc. Daca doriti o textura mai mare, puteti sa maruntiti nucile mai putin, sau sa le tocati cu cutitul.



Pregatiti taiteii: Puneti pe foc o oala mare cu apa impreuna

cu 1 lingurita de sare. Cand apa a dat in clocot, adaugati cuiburile de taitei si amestecati usor cu un cleste de bucatarie.



Lasati taiteii sa fiarba pentru 3 minute, amestecand din cand in cand.



Scurgeti taiteii de apa si puneti-i imediat intr-un bol incapator.



Peste taiteii fierbinti puneti untul, si coaja rasa de lamaie, amestecati bine astfel incat untul sa se topeasca. Turnati mierea, pasta de vanilie, nucile si scortisoara.



Amestecati totul bine si potriviti de gust. Aici mai puteti adauga nuci maruntite sau scortisoara daca doriti un gust mai puternic.



Distribuiti cantitatea de taitei cu nuca si miere pe farfurii, pe deasupra mai picurati inca putina miere, daca doriti. Ornati cu jumatati de nuca prajita.



Consumati taiteii intotdeauna calzi. Daca raman taitei cu nuca si miere pentru a doua zi, ii puteti reincalzi usor in cuptorul microunde sau pe bain marin.



Va asigur ca acest desert o sa va aduca aminte de zilele frumoase ale copilariei! Sunt delicioși acesti taitei cu nuca si miere!



***Cumpara cel puțin 2 produse participante in promotie, scaneaza codul QR de pe ambalaj si inscrie bonul fiscal pe pagina***

**concurșului. Sarbatoŕește lansarea filmului Intors pe Dos 2, cea mai noua producție Disney și Pixar și poți castiga super premii!**



**Vezi noul film la cinema!**

