

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-uril 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!

Gogosi cu iaurt

written by Andreea



Gogosi cu iaurt rapide, pufoase, pudrate cu zahar si absolut senzationale! Se pot consuma alaturi de dulceata sau sos de ciocolata.

Se pregatesc foarte repede si se mananca la fel de repede. Imi aduc aminte de copilarie, de vremurile cand doream ceva bun si rapid. Cat ai bate din palme iese un castron plin cu astfel de gogosi din care se infruptau toti ai casei. Si uneori parca tot nu era de ajuns, aceste gogosi cu iaurt nu ramaneau niciodata de pe o zi pe alta.



Pentru aceste gogosi cu iaurt eu am folosit faina 650 de la Baneasa si desi aceasta este o faina pentru paine, s-a comportat foarte bine si la gogosi. Aluatul a iesit la fel de pufos si a rezistat tare bine la prajit.

Pe blog mai gasiti si alte retete de gogosi precum: gogosi de post cu banane, gogosi ca la Hateg, gogosi cu ricotta si miere, gogosi cu dovleac, gogosi la cuptor cu mere coapte, gogosi cu ciocolata la cuptor.

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

- Ingrediente:
- 300 g faina 650 Baneasa

- 10 g praf de copt
- $\frac{1}{2}$ lingurita sare
- 400 g iaurt gras 10%
- 2 oua
- Coaja rasa de la 1 lamaie bio netratata
- 1 lingurita extract de vanilie
- 500 ml ulei pentru prajit
- Zahar pudra pentru pudrat
- Dulceata de zmeura (optional)
- Orice alta dulceata va place



Pregatiti aluatul pentru gogosi cu iaurt: intr-un bol puneti iaurtul, ouale, coaja rasa de lamaie si extractul de vanilie.



Amestecati totul pana obtineti o compozitie omogena.



Peste compozitie cerneti faina amestecata cu Praful de copt si sarea. Cu ajutorul unui tel amestecati incet pana obtineti o compozitie vascoasa. Lasati deoparte.



Gatiti gogosile cu iaurt: intr-o tigaie adanca sau intr-un vas mai larg puneti uleiul. Puneti vasul pe foc si aduceti uleiul aproape de punctul de gatire. Eu masor mereu temperatura uleiului cu un termometru de bucatarie. Incing uleiul la 170 grade Celsius.



Este foarte important sa incingeti uleiul la o temperatura optima astfel incat gogosile sa se gateasca uniform, sa nu se arda sau sa fie crude pe dinauntru. Prin urmare, daca aveti termometru de bucatarie este foarte bine sa il folositi acum.

Pentru a da o forma rotunda gogosilor si pentru a-mi fi mai usor sa manevrez aluatul, eu folosesc o lingura speciala

pentru inghetata. Daca nu aveti asa ceva la indemana, va puteti folosi de 2 linguri obisnuite: cu o lingura luati aluatul din bol, iar cu cealalta va ajutati sa scoateti aluatul din lingura si sa pice direct in tigaia cu uleiul incins.



Pentru a nu se lipi aluatul de lingura, eu obisnuiesc ca prima data sa trec usor lingura prin ulei, dupa care sa iau din compozitie si sa pun direct in tigaie.

Puneti aproximativ 6 gogosi in tigaie si evitati sa aglomerati tigaia cu prea multe gogosi. Va va fi greu sa le manevrati pe toate in acelasi timp si va fi greu si sa mentineti temperatura optima de gatire a uleiului.



Deci puneti cam 6 gogosi in tigaie, prajiti pe toate partile. Cu ajutorul unei spumiere scoateti gogosile si asezati-le pe o tava acoperita cu prosoape absorbante de hartie pentru a elimina excesul de ulei.



Continuati cu restul compozitiei.



Cat sunt calde, pudrati cu zahar pudra aceste gogosi cu iaurt.



Pentru o nota fresh, puteti sa le puneti pe platoul de servit alaturi de zmeura proaspata si dulceata de zmeura. Vara eu fac mereu sos de zmeura proaspata din care scot samburii de zmeura.



Consumati gogosile calde pudrate cu zahar.



Gogosile ramase se pot reincalzi cateva secunde la cuptorul cu microunde. Desi...ma indoiesc ca va mai raman astfel de gogosi

cu iaurt de pe o zi pe alta ☐.



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.



Indepartati razatoarea si amestecati untul cu faina pana obtineti o compositie 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!

Babka cu fistic si portocale

written by Andreea



Babka cu fistic si portocale cu pasta de fistic, bucati de fistic, coaja de portocala, insiropat cu suc de portocale. O nebunie de arome!

In ultima perioada am vazut nenumarate deserturi cu fistic, incepand de la choux, prajituri, torturi, dar mai ales cozonaci si babka! Ma bucura mult acest lucru, insa ma intristeaza sa vad ca de multe ori fisticul nu este atat de prezent in deserturi, cat o pasta cu ceva aroma de fistic ☹. Da, pot intelege faptul ca fisticul este foarte scump, insa daca tot facem un desert rafinat cu fistic, sa si contina fistic, nu inlocuitori!



Recunosc, eu una nu sunt cel mai mare fan fistic. Mai ales in deserturile cu fistic. Imi place, insa, sa rontai din cand in cand fistic copt cu sare. Dar culoarea verde naturala a fisticului intr-un desert este cevaaa fenomenal! Asa ca m-am decis sa pregatesc o Babka cu fistic. Dar ca sa fie total pe gustul meu, am ales sa potrivesc fisticul cu portocalele! Eh, combinatia asta mi-a placut tare mult!



Revenind un pic la fistic: in aceasta reteta puteti folosi pasta pura de fistic pe care o gasiti in comert sau puteti sa o faceti chiar voi acasa. Chiar va recomand acest lucru caci nu este atat de greu de facut! Faptul ca faceti voi pasta de fistic acasa va duce 2 satisfactii: 1. Veti obtine o culoare verde absolut superba. 2. Gustul este infinit mai bun pentru ca stiti sigur ca pasta voastra contine 100% fistic, ci nu altceva!

In reteta mai jos o sa va las si reteta mea de pasta pura de fistic. Din pacate, atunci cand am facut aceasta Babka, am plecat de la ideea ca o sa fie doar o incercare. Insa a iesit bine din prima si am hotarat sa o si pozez la final. Deci, nu am nici poze si nici filmari din timpul prepararii ☺

Nota: puteti renunta complet la portocala si sa ramaneti doar cu gustul de fistic! Eliminati coaja de portocala din aluat, coaja confiata de portocala din umplutura si inlocuiti sucul de portocala din sirop cu apa ☐.



Pe blog mai gasiti delicioasa Babka cu zmeura si Babka cu ciocolata si alune de padure. Ambele sunt absolut delicioase si trebuie neaparat sa le incercati!

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

Din ingredientele de mai jos obtineti 2 Babka de dimensiuni mai mici in forme de 22×12 cm. Puteti face si o singura Babka in tava mare de 36×6 cm.

- ***Ingrediente pentru Babka cu fistic si portocale:***
- 530 g faina (pentru paine) cu procent mare de proteina (13)
- 10 g drojdie uscata
- 1 lingurita sare

- 100 g zahar
- 2 lingurite zahar vanilat
- 80 ml lapte
- 80 ml apa
- 2 oua intregi+2 galbenusuri
- 100 g unt moale la temperatura camerei
- Coaja rasa de la 2 portocale bio
- **Pentru umplutura:**
- 250 g pasta de fistic
- 70 g zahar pudra
- 50 g fistic tocat
- 100 g coaja confiata de portocale
- **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
- **Pentru finisat:**
- 1 galbenus ou
- 1 lingura lapte
- **Pentru sirop:**
- Sucul de la 2 portocale (aprox. 200 ml)
- 100 g zahar
- Coaja rasa de la 1 portocala bio

1. **Pregatiti aluatul de Babka** cu fistic si portocale (*metoda este valabila si pentru framantatul la mana si pentru framantatul la robot*): intr-un lighean sau in vasul unui robot cerneti faina si faceti o adancitura in mijlocul ei.

Intr-un castron separat adaugati zaharul, zaharul vanilat, laptele usor incalzit si apa. Adaugati drojdia uscata si amestecati bine pana ce drojdia este dizolvata. Turnati amestecul in mijlocul fainii, apoi ouale si galbenusurile. Incepeti sa amestecati cu ajutorul unei spatule sau porniti

mixerul planetar daca alegeti sa framantati aluatul la robot. In momentul in care aluatul incepe sa se adune, adaugati sarea si coaja de portocala rasa si continuati sa framantati pentru 10-12 minute. Verificati din cand in cand consistenta aluatului. Aveti nevoie de un aluat elastic si neted.

Portionati untul in 5 bucati. Adaugati cate o bucata de unt moale si framantati pana ce este incorporata. Continuati si cu restul de unt.

Asezati aluatul intr-un vas uns cu putin ulei, acoperiti-l cu o folie alimentara si lasati la dospit pentru 1 ora si jumatate.



2. Pregatiti umplutura cu fistic: Intr-un vas amestecati pasta de fistic cu zaharul pudra. Daca doriti mai dulce, puteti sa cresteti cantitatea de zahar pana la 100 g. Conteaza foarte mult de unde provine pasta de fistic. Unele tipuri au consistenta mai moale, unele au consistenta mai tare. Dupa ce ati amestecat-o cu zahar pudra pasta de fistic tinde sa fie uneori mai moale, asa ca **va recomand sa o lasati la frigider pentru a deveni mai ferma** si pentru a va fi mai usor sa o intindeti pe aluat. Ca si consistenta, pasta de fistic pe care o intindeti pe aluat trebuie sa fie asemanatoare cu cea a unui magiun de prune.

3. Daca pregatiti pasta de fistic acasa: Pentru o culoare verde intensa, eu folosesc fistic crud. Fierb 200 ml de apa si torn peste el, dupa care il las asa 10 minute. Dupa 10 minute il strecur de apa si il decojesc. Cojitele se inmoaie si se scot usor. Daca nu aveti timp pentru acest procedeu migalos, atunci sariti peste acest pas. In acest caz pasta de fistic va avea o culoare mai putin verde.

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.

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 mai mixati 1-2 minute.



4. Modelati Babka: Dupa ce aluatul a crescut in volum, scoateti-l din vas, framantati-l 1-2 minute pentru a scoate aerul format. Impartiti aluatul in 2 parti egale pentru doua Babka mai mici.

Incingeti cuptorul la 160 grade Celsius. Luati o prima bucata de aluat si intindeti-o intr-un dreptunghi. Pe deasupra puneti jumătate din cantitatea de pasta de fistic. Cu ajutorul unei spatule lungi intindeti pasta de fistic peste aluat in strat subtire si uniform, avand grija sa lasati putin spatiu la margini. Pe deasupra presarati fistic tocat si jumătate din cantitatea de portocala confiata.

Apucati de capatul mai lung al dreptunghiului si incepeti sa rulati strans. Aici aluatul va fi deja cam moale dupa atata dospit si manevrat. Dupa ce l-ati facut sul si l-ati umplut, puteti sa il dati la congelator pentru 30 de minute-o ora pentru a se intari. In felul acesta veti putea taia sulul de aluat cu o singura taietura, iar straturile vor fi mai tari si si se vor plia mai bine.

Scoateti sulul de aluat de la congelator, cu ajutorul unui cutit taiati-l in doua pe longitudine. Vetii obtine doua fasii de aluat frumos marmorate pe care le impletiti cat mai repede pentru ca umplutura fistic sa nu iasa din aluat.

Impletiti cele doua fasii de aluat obtinute, avand grija sa lasati partea cu fistic in sus. Taiati cele doua capete ale sulului impletit. Transferati Babka formata in tava pregatita si unsa cu unt din belsug, apoi tapetata cu hartie de copt. Repetati operatiunea si cu cealalta bucata de aluat. Acoperiti tavile cu folie alimentara si mai lasati sa creasca pentru 1 ora. Ungeti Babka cu galbenusul amestecat cu lapte.



5. **Coaceti Babka** cu fistic si portocale: puneti tavile cu Babka la cuptorul incins la 160 grade Celsius pentru 40-50 de minute pana ce Babka este rumena. Daca observati ca in prima parte a timpului de coacere Babka tinde sa se arda prea tare, acoperiti tava cu hartie de copt pentru a proteja aluatul. De asemenea, puteti testa Babka sa vedeti daca e coapta cu ajutorul unui termometru de bucatarie. Daca in interiorul ei temperatura este de 94 de grade, atunci este coapta.



6. **Pregatiti siropul de portocale:** intr-un ibric amestecati sucul de portocale cu zaharul si fierbeti pe foc foarte mic (sucul de portocale tinde sa se umfle si sa dea pe afara daca focul este prea mare) pentru 10 minute. Adaugati coaja rasa de portocale si lasati sa se raceasca complet.

7. **Insiropati Babka cu fistic si portocale:** Cu ajutorul unei pensule pensulati usor Babka cu o parte din sirop Insiropati treptat, repetenand operatiunea de 2-3 ori pana ce ati terminat tot siropul.



- Lasati in tava sa se raceasca la temperatura camerei. Scoateti Babka din tava de copt, inlaturati hartia si asezati Babka pe platoul de servit.

Enjoy!

Pasca cu lamaie

written by Andreea



Pasca cu lamaie cu aluat fraged, textura pufoasa si gust proaspat de lamaie. Un desert usor care merge perfect dupa o masa copioasa de Paste.

Daca doriti ca anul acesta sa incercati o idee noua de Pasca, va propun aceasta combinatie care o sa va placa tare mult! Aluatul fraged, umplutura cu stafide si crema de lamaie se potrivesc atat de bine!

De data aceasta am ales sa pregatesc un blat fraged pentru ca este mai usor de facut si pentru o textura mai interesanta. Pentru blat am ales faina alba superioara 000 de la Baneasa si mi-a placut tare mult cum a iesit textura! Pentru aluaturile fragede nu avem nevoie de faina cu procent prea mare de proteina, iar faina de la Baneasa este perfecta pentru ele!



Pe blog v-am lasat mai multe tipuri de Pasca incepand de la cea clasica, Pasca cu aluat de cozonac, Pasca fara aluat, pana la Pasca cu ciocolata sau Pasca cu nuci si caramel.

Pasca mea de astazi este mai mica, de doar 20 de cm. Daca doriti sa faceti o pasca mai mare, de 24-26 cm, sa zicem, dublati cantitatile.

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

Ingrediente (pentru o Pascacu lamaie de 20 cm):

▪ **Pentru blat Pasca cu lamaie:**

- 350 g alba superioara 000 Baneasa
- 180 g unt rece (82% grasime)
- 50 g zahar pudra
- 1/3 lingurita sare
- 1 ou
- 50 ml lapte

▪ **Pentru umplutura Pasca cu lamaie:**

- 400 g branza de vaci bine scursa
- 120 g zahar
- 2 oua
- 50 g stagfide hidratate (in apa cu putina esenta de rom)
- 50 g coaja de lamaie confiata
- 120 g smantana acra 25% grasime
- 30 g gris
- 2 lingurite zahar vanilat
- Coaja rasa de la 1 lamaie netratata bio

▪ ***Pentru crema de lamaie:***

- 100 ml suc proaspat de lamaie
- Coaja rasa de la 1 lamaie bio netratata
- 100 g zahar
- 3 galbenusuri de ou
- 2 lingurite zahar vanilat
- 70 g unt rece taiat bucati

Pentru décor: flori comestibile, oregano proaspat (sau menta proaspata), oua de ciocolata



In vasul unui blender cerneti faina, adaugati zaharul pudra si sarea.



Porniti blenderul pentru cateva secunde pana obtineti un blat nisipos.



Adaugati oul si laptele si mixati din nou pentru cateva secunde.



De data aceasta veti obtine un blat mai putin nisipos si care este usor modelabil.



Strangeti aluatul intr-o bila si dati la frigider pentru 30 de minute.

Intre timp, pregatiti umplutura pentru Pasca cu lamaie: intr-un castron puneti branza dulce bine scursa, zaharul si ouale, amestecati bine. Adaugati stafidele hidratate, smantana, coaja de lamaie confiata, grisul, zaharul vanilat si coaja rasa de lamaie. Amestecati totul bine pana obtineti o compozitie omogena.



Scoateti aluatul de la frigider. Impartiti aluatul in 2 parti inegale: 3 sferturi din aluat si un sfert de aluat. Din partea mai mare de aluat intindeti o foaie cu grosimea de 0,3 cm. Cu ajutorul formei de copt rotunde decupati un cerc de aluat pe care il asezati la baza formei de copt.



Folositi restul de aluat din care ati decupat cercul si taiati fasii de alut cu care tapetati marginile formei de copt.



Din cealalta parte de aluat taiati 3 bucati, formati-le fasii lungi pe care le impletiti in 3. Lasati-le deoparte pentru la final.



Puneti compozitia de branza in forma, nivelati bine cu

ajutorul unei spatule. Pe deasupra asezati impletitura de aluat pe margini.



Incingeti cuptorul la 170 grade Celsius. Dati Pasca la cuptorul incins pentru 1 ora. Daca observati ca in timpul coacerii Pasca tinde sa se arda, puteti pune pe deasupra o hartie de copt.

Scoateti Pasca din cuptor, lasati-o sa se raceasca complet la temperatura camerei, dupa care dati la frigider pentru 5-6 ore sau peste noapte.



Pentru crema de lamaie: intr-o craticioara puneti sucul de lamaie si lasati deoparte. Intr-un bol puneti zaharul si coaja rasa de lamaie si frecati intre degete amestecul timp de 1-2 minute pentru ca lamaia sa isi elibereze uleiurile esentiale si sa dea un gust si mai bun. Puneti acest amestec de zahar peste sucul de lamaie impreuna cu galbenusurile de ou si amestecati pana obtineti o compozitie omogena.



Dati craticioara pe foc si fierbeti 5-7 minute pana cand compozitia incepe sa se ingroase usor. Luati craticioara de pe foc si adaugati treptat untul amestecand energic. Adaugati zaharul vanilat, amestecati din nou si lasati craticioara deoparte. Acoperiti cu folie alimentara direct pe suprafata cremei si lasati sa se raceasca complet.



Pentru finisaj Pasca cu lamaie: Scoateti Pasca de la frigider, puneti crema de lamaie in mijloc, astfel incat sa nu depasiti marginile impletiturii de aluat.



Ornati cu panselute comestibile, oregano proaspat si oua de ciocolata.



Este o Pasca minuata si foarte de efect!



Enjoy!



Gogosi de post cu banane

written by Andreea



Gogosi de post cu banane foarte pafumate, moi si pufoase. Bananele nu doar ca dau un gust bun, insa pastreaza aluatul moale si pufos pentru mai mult timp. Nici nu zici ca ar contine ingrediente vegane!

Se stie ca bananele au un continut ridicat de amidon, iar amidonul folosit in aluaturi face ca acestea sa ramana moi si pufoase si sa isi pastreze textura umeda.

Pentru ca banana sa se incorporeze cel mai bine in aluat, este nevoie sa folositi banane moi si foarte coapte, cu coaja neagra.



Deci daca va raman banane pe care nu le mai mancati si v-ati saturat de banana bread sau pancakes, puteti face gogosi ☐.



Pentru un gust si mai bun am folosit coaja de lamaie si coaja de portocala. Voi mai puteti folosi si alte esente daca va plac, spre exemplu, esenta de rom.

Pe blog mai gasiti si alte idei de gogosi precum: gogosi ca la Hateg, gogosi coapte cu mere, gogosi cu dovleac, gogosi cu ricotta si miere.

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

- Ingrediente pentru gogosi de post cu banane:
- 1 banana medie foarte coapta
- 100 ml lapte vegetal (la alegere)
- 5 g drojdie uscata
- 70 g zahar
- 2 lingurite zahar vanilat
- 350 g faina
- $\frac{1}{2}$ lingurita sare
- 50 ml ulei
- Coaja rasa de la 1 lamaie bio
- Coaja rasa de la 1 portocala bio
- 300 ml ulei pentru prajit



Pregatiti aluatul pentru gogosi de post cu banane: Intr-un vas pasati foarte bine banana pana obtineti un piure fin. Turnati laptele vegetal, drojdia uscata, zaharul, zaharul vanilat, coaja rasa de lamaie si coaja rasa de portocala. Amestecati totul bine.



Cerneti faina peste amestecul de mai sus si amestecati cu ajutorul unei spatule pana ce aluatul incepe sa se adune. Turnati sarea si framantati un aluat neted.



Daca aluatul este prea lipicios, mai adaugati 1-2 linguri de faina. Daca aluatul vi se pare ca este prea uscat, mai adaugati 1-2 linguri de lapte vegetal.



Turnati uleiul si framantati inca 2-3 minute pana obtineti un aluat neted care nu se mai lipeste de maini.



Puneti aluatul intr-un vas acoperit cu un prosop de bucatarie sau folie alimentara si lasati sa dospeasca la loc cald pentru 1 ora.



Scoateti aluatul din bol, eliminati aerul si asezati-l pe masa de lucru. Cu ajutorul unui sucitor intindeti o foaie cu grosimea de 1 cm. Decupati din aluat gogosi cu ajutorul unui pahar sau a unei forme rotunde.



Acoperiti gogosile cu un prosop curat si lasati-le sa dospeasca pentru 30 de minute.

Prajiti gogosi de post cu banane: Intr-o tigaie incingeti uleiul la 180 grade Celsius. Daca nu aveti termometru, testati uleiul cu ajutorul unei scobitori. Puneti scobitoarea in ulei in mijlocul tigaii. Daca incepe sa sfaraie imediat, atunci uleiul este incins. Sau puneti o bucata mica de aluat in tigaie. Daca bucata de aluat sfaraie si pluteste la suprafata, atunci uleiul este incins.



Puneti gogosile in tigaie si prajiti pe ambele parti la foc mic spre mediu pana ce devin rumene si sunt complet gatite.



Scoateti gogosile pe hartii absorbante.



Asezati gogosi de post cu banane pe platoul de servit, pudrati cu zahar pudra din belsug.



Le puteti manca si cu dulceata voastra preferata!



Sunt absolut minunate aceste gogosi de post cu banane!

