

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 mucenicii 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 deliciosi acesti taitei cu nuca si miere!



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!



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 puțin 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 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. 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!

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!

Nectar de piersici

written by Andreea



Nectar de piersici cu aroma de vara, o bautura naturala din piersici de care va veti putea bucura si la iarna.

Desi am mai facut si in alti ani nectar de piersici, anul acesta m-am gandit sa postez reteta si pe blog ca sa va bucurati si voi de reteta. Puteti face nectar si din alte

fructe precum mere sau pere sau caise, sau sa le combinati chiar. Insa cum eu am avut mai multe piersici, am preferat sa fac doar din aceste fructe.

Pentru acest nectar am folosit doar 4 ingrediente: piersici, zahar, apa si lamaie. Desi piersicile au fost dulci, am pus si putin zahar. Insa cantitatea de zahar nu este atat de mare ca la o dulceata de fructe. Chiar daca pastrati nectarul si pentru la iarna, nu este nevoie sa puneti mai mult zahar doar daca simtiti ca nu este indeajuns de dulce.



Nectar de piersici

Desi zaharul are rol de conservant, el nu este ingredientul principal in aceasta reteta si nu el va garanteaza conservarea nectarului peste iarna. Cea care garanteaza ca nectarul va rezista in sticle mult timp este... sterilizarea! Sterilizarea corecta a recipientelor in care tineti orice preparat pentru iarna este cruciala!

De aceea, veti vedea ca in reteta am urmat 2 pasi de sterilizare: Sterilizare1 recipientelor inainte de umplere si Sterilizare2, dupa umplerea recipientelor.

Chiar daca folositi recipiente noi cumparate din magazin, tot va trebui sa le spalati si sa le sterilizati! Astfel veti elimina orice urma de bacterie existenta si riscul ca preparatul sa se altereze atat timp cat este depozitat.

Prin urmare, nectarul meu de piersici nu a avut nevoie decat de 300 g de zahar pentru 2 kg de piersici caci piersicile mele au fost dulci si zemoase.

Pe blog gasiti si alte retete cu piersici precum: semifreddo cu piersici si migdale, salata de paste cu piersici, prajitura cu piersici si ciocolata.

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

- Ingrediente:
- 2 kg piersici spalate si curatate
- 300 g zahar
- 700 ml apa
- Sucul de la 1 lamaie

Intr-o cratita mare puneti la fiert zaharul impreuna cu apa, din momentul in care a dat in clocot, fierbeti 10 minute.

Intre timp taiati cuburi piersicile spalate si curatate. Nu este nevoie sa le scoateti pielita caci ea va da un gust mai bun si o culoare frumoasa nectarului.

Adaugati piersicile tocate si aduceti la punctul de fierbere. Fierbeti totul aproximativ 20 de minute pana ce piersicile sunt moi si patrunse. Adaugati sucul de lamaie si amestecati din nou.

Cu ajutorul unui blender vertical pasati piersicile pana obtineti un piure fin si subtire. Daca observati ca piureul este prea gros, mai puteti adauga putina apa si mai fierbeti 2-3 minute. Luati in calcul ca dupa racire nectarul se mai ingroasa. Cu toate acestea, recomand sa lasati nectarul mai gros caci il puteti subtia cu apa atunci cand veti dori sa il beti. In plus, rezista mai bine in sticle.

Daca doriti ca nectarul sa aiba o textura si mai fina, puteti strecura nectarul printr-o sita fina. Eu am ales sa nu o fac deoarece piersicile mele s-au pasat foarte bine.

Dupa ce ati obtinut consistenta dorita si gustul de dulce dorit, lasati-l deoparte pana pregatiti recipientele.



Nectar de piersici

Sterilizare1: Spalati foarte bine sticlele cu apa si detergent de vase. Scurgeti de apa sticlele, apoi puneti-le pe tava mare a cuptorului. Puneti tava in cuptor si setati cuptorul la 120 grade Celsius. Lasati in cuptor pentru 30 de minute.

Intre timp, puneti capacele recipientelor intr-o craticioara cu apa. Puneti pe foc craticioara si fierbeti la foc mic pentru 20 de minute.

Dupa ce sticlelele sunt sterilizate, scoateti-le cu mare grija din cuptor. Daca intre timp nectarul s-a racit, incalziti-l din nou usor pe foc. Cat sunt calde umpleti recipientele cu nectar, apoi imediat atasati capacul.

Ca sa reziste bine si peste iarna nectarul, va recomand sa faceti si sterilizarea 2. Daca consumati nectarul mai repede si nu doriti sa il sterilizati, atunci puteti pastra recipientele la frigider.



Nectar de piersici

Sterilizarea 2: Puneti o oala cu apa pe foc. Incalziti apa, cat sa fie aproximativ la aceeasi temperatura cu nectarul din sticle. Nu puneti recipientele cu nectar fierbinte in oala cu apa rece, caci se vor sparge din cauza diferentei mari de temperatura!

Fierbeti la foc mic timp de 40 de minute, apoi stingeti focul. Scoateti recipientele din oala si asezati-le intr-o patura groasa. Acoperiti-le bine cu patura si lasati-le asa in patura pana a doua zi cand se vor fi racit.



Nectar de piersici

Pastrati nectarul in locuri racoroase si ferite de lumina. Dupa deschidere, pastrati recipientul la frigider si consumati in 2-3 zile.



Nectar de piersici

Puteti folosi nectarul la bauturi reci, cocktail-uri, smoothie-uri sau alte deserturi.

Enjoy!

Semifreddo cu piersici si migdale

written by Andreea



Semifreddo cu piersici si migdale este un desert racoros cu piersici zemoase, migdale crocante si biscuiti amaretti.

Ce este semifreddo? Un preparat dulce inghetat in sa cu o textura diferita de inghetata sau parfait. In general, are o forma lunga ca cea de chec sau rotunda.

Acest desert de inspiratie italiana in mod normal se face cu albusuri crude. Insa, pentru ca eu nu consum oua crude, preferat mereu sa le pasteurizez, mai ales vara si mai ales cand sunt calduri ca acestea.



Semifreddo cu piersici si migdale

Daca voi consumati oua crude sau nu va deranjeaza consumul acestora in stare cruda, atunci puteti sari peste pasul cu pasteurizarea.

Despre aromele acestui semifreddo de astazi: am folosit piersici pentru ca este sezonul lor, in sa puteti folosi si alte fructe, fara probleme. Pe blog gasiti si un Semifreddo cu zmeura. Pentru o nota crocanta am folosit si niste migdale coapte pentru ca se potrivesc si foarte bine cu piersicile. Si tot pentru un plus de aroma am folosit si niste biscuiti amaretti, care sunt tot cu aroma de migdale.

Pe blog mai gasiti si alte deserturi cu inghetata precum: parfait cu mure, inghetata de trandafiri, tort de inghetata cu ciocolata si menta, tort cu inghetata de lamaie si zmeura.

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

- **Pentru o tava cu dimensiunile 22×12 cm:**

- Pentru piersici:

- 4 piersici mari
- 70 g zahar
- 1 lingura suc de lamaie

- **Pentru compozitie:**

- 4 albusuri de ou
- 150 g zahar
- 50 g apa
- 300 ml frigida lichida
- 2 lingurite zahar vanilat
- 1 lingurita extract de migdale

- **Pentru montat semifreddo:**

- 60 g migdale prajite
- 15 biscuiti amaretti

Pregatiti piersicile: curatati de samburi si tocati in bucati piersicile. Puneti-le intr-o craticioara impreuna cu zaharul si sucul de lamaie. Lasati sa fiarba la foc mic pentru 10-15 minute pana ce devin moi, iar sucul lasat de piersici scade putin si devine vascos. Lasati deoparte sa se raceasca complet. Puteti pregati piersicile din timp si sa le pastrati la frigider pana in momentul folosirii.



Semifreddo cu piersici si migdale

Pregatiti compozitia: Mai intai pregatiti tava in care veti face semifreddo. Tapetati cu hartie de copt peretii tavii de chec, avand grija ca hartia de copt sa atarne putin si pe marginile tavii. In acest fel va va fi usor sa scoateti

semifreddo din tava la final.

In vasul unui robot de bucatarie de care ati atasat telul para puneti albusurile. Intre timp, asezati pe foc un ibric in care ati pus zaharul si apa. Lasati sa fiarba pana ce ajung la 120 grade Celsius, aproximativ 12 minute.

Porniti mixerul si incepeti sa bateti albusurile pana ce obtineti o spuma usoara. In timp ce albusurile se mixeaza, turnati incet si in fir subtire siropul de zahar, avand grija sa turnati pe langa marginea bolului, astfel incat siropul fierbinte sa nu atinga telul para. Turnati incet pana ce ati terminat tot siropul. Lasati mixerul sa bata in continuare pana ce compozitia s-a racit complet. Asigurati-va ca albusurile sunt racite inainte de a le amesteca cu frisca rece, altfel riscati sa vi se taie compozitia!

Intr-un bol bateti frisca lichida pana obtineti o compozitie usoara, apoi adaugati zaharul vanilat si extractul de migdale. Peste frisca batuta adaugati albusurile batute si racite. Incorporati incet cu ajutorul unei spatule.



Semifreddo cu piersici si migdale

Montati semifreddo: puneti o treime din compozitie in tava de chec pregatita, nivelati bine cu ajutorul unei spatule. Peste compozitie adaugati 3-4 linguri din amestecul de piersici, migdale prajite si tocate si biscuiti amaretti.

Adaugati inca un strat de compozitie, nivelati bine. Continuati cu alte 3-4 linguri din amestecul de piersici, migdale si biscuiti amaretti.

La final puneti ultimul strat de compozitie, nivelati bine si acoperiti tava cu folie alimentara. Dati tava la congelator pentru 6 ore sau cel mai bine peste noapte.

Pastrati restul de piersici, migdale tocate si amaretti pentru decor.



Semifreddo cu piersici si migdale

Ornati semifreddo: In momentul servirii scoateti de la congelator tava cu semifreddo. Asezati tava cu gura in jos pe platoul de servit. Ridicati tava si indepartati hartia de copt. Pe deasupra mai puneti piersici gatite, migdale si amaretti.

Taiati felii si delectati-va cu acest desert superb de vara!



Enjoy!



Semifreddo cu piersici si migdale

Papanasi la tigaie

written by Andreea



Papanasi la tigaie cu branza proaspata, vanilie, smantana si fructe rosii. Au o textura pufoasa si usoara. Desertul copilariei noastre!

Desi deserturile copilariei mele sunt strans legate de clatite, gogosi sau pandispan, papanasii ocupa un loc special in amintirile mele din copilarie.

Atunci cand eram mica, branza de vaci se gasea destul de usor si era facuta din lapte proaspăt de vaca, nu din cel pasteurizat. Branza era dulce si pufoasa, astfel de ca de multe ori nu aveai nevoie de cantitati mari de zahar ca sa

indulcesti un desert cu o astfel de branza.

Cand mama ne facea iarna astfel de papanasi, ne punea langa 1-2 linguri de dulceata sau fructe din compot, iar vara ne punea fructe proaspete de sezon.

Pe blog mai gasiti si alte deserturi din copilarie precum: macaroane cu branza, budinca de orez cu caise, Nuci fursecuri, piersici fursecuri, Savarine.

Vara aceasta descoperim gusturi elementare prin combinatii surprinzatoare! **Cu ocazia lansarii celui mai nou film Disney si Pixar, Elementar**, prietenii de la Baneasa m-au provocat sa creez un fel de mancare surprinzator!

Pentru acesti papanasi eu am folosit faina de grau superioara 000 de la Baneasa, ajutorul meu de nadeje ori de cate ori pregatesc ceva dulce.



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

- Ingrediente:
- 100 g faina Baneasa
- 500 g branza dulce de vaci (bine scursa)
- 50 g zahar
- 1 lingurita pasta de vanilie
- 1 ou
- 1 praf sare
- Coaja rasa de la 1 lamaie
- 30 ml ulei floarea soarelui
- Pentru servit:
- 120 g smantana acra
- Fructe rosii (zmeura, coacaze)
- Menta proaspata
- 20 g zahar pudra



Pregatiti papanasii: intr-un bol incapator zdrobiti cu mana sau cu furculita branza de vaci bine scursa. Aveti nevoie de o branza de vaci mai uscata, astfel incat compozitia sa se tina bine la gatit. Daca simtiti ca branza de vaci este mai umeda, o puteti scurge bine intr-un tifon sau folosind servete de bucatarie.



Peste branza de vaci bine scursa adaugati zaharul, oul, sarea, coaja rasa de lamaie si pasta de vanilie. Cu ajutorul furculitei amestecati totul bine. La final adaugati faina. Amestecati si apoi framantati foarte usor cu ajutorul unei linguri sau cu mana.

Atentie! Nu framantati foarte tare compozitia! Este de ajuns daca adunati toate ingredientele intr-o compozitie omogena si bine legata. Daca framantati compozitia mai mult, papanasii devin tari si uscati.



Impartiti compozitia in 8 parti egale. Din fiecare parte formati o bila de aluat. Pentru a da o forma rotunda si plata fiecarui papanas, puteti sa va ajutati de gura unui pahar: puneti papanasul pe blatul de lucru, deasupra papanasului asezati un pahar cu gura in jos. Rotiti paharul de cateva ori, ridicati paharul si aplatizati usor papanasul. Repetati operatiunea cu toti ceilalti papanasi.



Gatiti papanasii: puneti uleiul intr-o tigaie incapatoare. Cu ajutorul unui servetel sau a unei pensule distribuiti uleiul pe toata suprafata tigaii. Puneti toti papanasii in tigaie si dati tigaia pe foc mic spre mediu. Lasati pe foc aproximativ 5-6 minute pana ce devin aurii la suprafata.



Intoarceti papanasii si pe cealalta parte si gatiti pana ce

devin aurii.



Montati farfuria: Intindeti smantana acra in strat subtire, asezati cate 3 papanasi. Din loc in loc presarati zmeura, coacaze rosii si frunze proaspete de menta.



La final pudrati putin zahar pudra, doar cat sa fie usor pudrati.



Papanasi la tigaie
Serviti fierbinti!



Papanasi la tigaie
Papanasii care va raman se pot reincalzi si a doua zi, sunt la fel de buni. Dar se pot consuma si reci.



Papanasi la tigaie
Sunt desertul perfect pentru vara!



Papanasi la tigaie
Delectati-va cu acesti papanasi la tigaie alaturi de cei mici si mergeti sa vedeti proiectia Elementar exclusiv la cinema!



Papanasi la tigaie
Enjoy!