

Bavareza cu zmeura

written by Andreea



Bavareza cu zmeura este un desert usor si tare delicat. Piscoturi de casa insiropate, umplutura cu mousse de zmeura si zmeura proaspata.

Am facut acest desert anul trecut, inasa abia acum am reusit sa postez reteta. Vine vara si apar fructele rosii in piete si abia astept sa pregatesc cate un astfel de desert fructat!



Bavareza cu zmeura

Pentru bavareza mea de astazi am folosit piscoturi de casa, inasa daca nu aveti timp sa le pregatiti, puteti sa folositi si piscoturi cumparate. V-am lasat mai jos si reteta de piscoturi.

Pe blog mai gasiti si alte retete cu zmeura precum tort cu ciocolata si zmeura, cheesecake cu zmeura si ciocolata, rulada de beza cu zmeura.

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

- Ingrediente (pt. o bavareza cu diametrul de 20 cm)
- Pentru piscoturi:
 - 4 oua
 - 100 g zahar
 - 100 g faina
 - 1/3 lingurita sare
 - 1 lingurita zahar vanilat
 - 3 linguri zahar pudra pentru pudrat

▪ ***Pentru mousse-ul de zmeura:***

- 400 g zmeura congelata
- Sucul de la $\frac{1}{2}$ lamaie
- 100 g zahar
- 10 g gelatina granule
- 300 g zmeura proaspata
- 400 ml frisca lichida (rece) 35% grasime

▪ ***Pentru sirop:***

- 100 ml apa
- 70 g zahar
- 2 lingurite zahar vanilat
- 1 lingurita apa de trandafiri (optional)

▪ ***Pentru topping:***

- 300 g zmeura proaspata
- Zahar pudra

Incingeti cuptorul la 180 grade Celsius. Separati albusurile de galbenusuri. Intr-un castron amestecati galbenusurile cu jumătate din cantitatea de zahar (50 g) si zahar vanilat si amestecati totul bine pana ce galbenusurile isi dubleaza volumul si devin deschise la culoare.

Peste albusuri adaugati sarea si mixati pana ce obtineti o spuma foarte usoara. Adaugati restul de 50 g zahar si mixati pana ce obtineti o beza usoara. Peste beza turnati galbenusurile si amestecati usor cu ajutorul unei spatule, avand grija sa nu scoateti prea mult aerul incorporat.

Peste aceasta compositie adaugati faina cernuta si incorporati foarte usor cu ajutorul spatulei. Turnati compositia intr-un pos de cofetarie in care ati pus un dui rotund mare. Sau puteti taia varful posului cu o foarfeca.

Pe o tava acoperita cu hartie de copt trasati linii de aprox. 10 cm pentru a forma piscoturile. Pudrati piscoturile cu zahar pudra si dati la cuptorul incins pentru 18-20 de minute.

Lasati piscoturile in tava sa se raceasca complet.



Bavareza cu zmeura

Pentru sirop: puneti intr-un ibric apa si zaharul si fierbeti pentru 10 minute. Luati de pe foc si adaugati zaharul vanilat si apa de trandafiri daca folositi. Lasati deoparte sa se raceasca complet.

Pentru mousse-ul de zmeura: Hidratati gelatin granule in 3 linguri de apa. Puneti zmeura congelata intr-o cratita impreuna cu zaharul si sucul de lamaie. Dati pe foc si lasati sa fiarba pana ce zmeura s-a inmuiat (aproximativ 15 minute). Luati de pe foc si cu ajutorul unui blender vertical pasati pana ce obtineti un piure.

Turnati piureul intr-o sita si strecurati bine pana ce obtineti un piure fin. Daca nu va deranjeaza semintele de la zmeura, puteti sa nu mai strecurati piureul. Daca piureul s-a racit intre timp, puteti sa il mai incalziti putin pentru a putea topi gelatina.

Peste piureul cald adaugati gelatina hidratata si zaharul vanilat si amestecati pana ce se topeste complet. Acoperiti si lasati sa se raceasca complet la temperatura camerei.

Intr-un bol incapator bateti frisca lichida rece pana ce obtineti o compozitie lejera. Frisca nu trebuie sa fie batuta foarte tare. Peste frisca turnati piureul de zmeura si amestecati usor cu o spatula pana ce obtineti o compozitie omogena.



Bavareza cu zmeura

Montati bavareza: Cel mai bine este sa folositi un inel de tort cu fundul detasabil. Insiropati foarte rapid cate un piscot si asezati-l pe peretii tavii, continuati cu celelalte piscoturi. Ca sa stea drepte, puteti sa taiati un capat al piscoturilor, partea taiata o asezati in partea de jos, la baza. Apoi taiati piscoturi pentru fundul tavii astfel incat sa se potriveasca, insiropati-le usor cu sirop si asezati-le

pe fundul tavii.



Bavareza cu zmeura

Imediat turnati jumătate din cantitatea de mousse in forma tapetata cu piscoturi. Puneti 100 g zmeura proaspata din loc in loc, dupa care turnati si restul de mousse. Nivelati bine cu un cutit si dati la frigider pentru cateva ore sau peste noapte.

In momentul servirii, desfaceti inelul de tort, pe deasupra puneti zmeura proaspata, pudrati cu zahar pudra.

Este un desert usor de pregatit, insa spectaculos!

Enjoy!



Bavareza cu zmeura

Mucenici fierti

written by Andreea



Mucenici fierti cu zahar vanilat, coaja de lamaie si esenta de rom, aromati cu scortisoara si nuca prajita crocanta.



Mucenici fierti

Nu exista luna martie fara sa pregatesc mucenici, fie ca sunt mucenici copti cu aluat de cozonac, fie ca sunt mucenici fierti. Este un desert atat de special si pentru faptul ca se consuma doar o singura data pe an. Si atunci, mucenicii chiar

trebuie sarbatoriti asa cum trebuie.

Despre mucenicii mei din copilarie am mai povestit [AICI](#). Daca as gasi o forma de mucenici, de dragul vremurilor trecute, cred ca as pregati o data mucenici de la zero cu aluat facut in casa. Insa, pana atunci ma bucur de mucenicii deja formati si uscati de la Baneasa.



Mucenici fierti

Desi pe piata se gasesc mai multe tipuri de mucenici uscati la punga, cei de la Baneasa mi se par cei mai buni! Nici prea grosi, nici prea subtiri, rezista bine la fiert si sunt delicioși! Asa ca anul acesta i-am pregatit din nou.

Pe blog mai gasiti o reteta de mucenici moldovenesti copti sau mucenici copti cu aluat oparit.



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

- Ingrediente:
- **200 g mucenici Baneasa**
- 2 litri apa plata
- 1 lingurita sare
- 100 g zahar alb (sau dupa gust)
- coaja rasa de la 1 lamaie
- 3 lingurite zahar vanilat
- 2 lingurite estenta de rom
- 300 g miez de nuca
- scortisoara pudra (dupa gust)



Am pus pe foc o oala cu apa in care am adaugat sare.



Am asteptat ca apa sa dea in clocot, exact ca la paste

obisnuite. Cand apa a dat in clocot, am adaugat mucenicii.



Am amestecat cu o lingura pentru ca mucenicii sa nu se lipeasca de fundul oalei. Am lasat sa fiarba la foc mic timp de 8 minute, timp in care am mai amestecat din cand in cand.



Cand mucenicii incep sa se ridice la suprafata, inseamna ca sunt gatiti pe jumătate. Am continuat gatirea lor pana la cele 8 minute. Am adaugat zaharul alb, zaharul vanilat si coaja de lamaie si am amestecat din nou pana ce zaharul s-a topit complet.



In acest moment mucenicii inca nu sunt fierti complet, insa nu ii fierb mai mult, caci tind sa se dezintegreze la fiert. Sting focul si acopar oala cu un capac. In felul acesta mucenicii continua sa se gateasca in caldura reziduala.



Intre timp, prajesc miezul de nuca in cuptor. Puteti folosi miezul de nuca neprajit, insa nuca prajita are un gust fenomenal asa ca eu nu sar niciodata peste acest pas. Apoi toc grosier miezul de nuca. Traditional, miezul de nuca se da prin masina de tocat. In timpurile noastre moderne, putem macina miezul de nuca la blender. Mie una imi place ca nuca sa fie tocata grosier astfel incat sa am putina textura si o tenta crocanta la final.



Dupa doua ore, mucenicii sunt gata. La final, am adaugat esenta de rom, am amestecat bine inca o data ca sa se imbine toate aromele. Mereu pun esenta de rom la final ca sa nu isi piarda aroma in timpul fierberii.



In general imi place ca aceasta supa de mucenici sa fie calda, nu fierbinte. Daca se intampla sa ramana si a doua zi, o

reincalzesc.



Mucenici fierti

Miezul de nuca si scortisoara pudra ajung in supa doar inainte de a servi, niciodata mai devreme!



Mucenici fierti

Voua cum va plac mucenicii? Supa sa fie rece sau calda sau fierbinte? ☐



Mucenici fierti

Enjoy!

Fidea in stil indian

written by Andreea



Fidea in stil indian prajita cu ghee, cu sirop aromat de zahar, cardamon sofran, turmeric si nuci caju. Un desert foarte aromat insa foarte gustos!

Nu pot sa va descriu cat de multi mi place acest desert de inspiratie Indiana! Aroma de cardamom si sofran ma transpune direct in India!

Desi majoritatea deserturilor indiene sunt foarte dulci, aceasta fidea este printre putinele care nu necesita prea mult zahar. Se prepara rapid, este delicioasa si se poate consuma calda cat si rece. Eu una, insa, o prefer calda caci atunci

aromele sunt mai puternice.



Fidea in stil indian

Pentru ca in India la acest desert se foloseste un tip special de fidea care la noi nu se gaseste, am optat pentru fideaua cu 8 oua de la Baneasa. A iesit tare buna! Fideaua s-a comportat tare bine si la prajit si apoi si la fiert. Data viitoare cu siguranta voi mai face!

Pentru acest desert, in mod traditional se foloseste ghee-unt clarificat. Il puteti prepara acasa sau il puteti cumpara din magazinele online. Daca nu gasiti ghee sau nu aveti la indemana, puteti praji fideaua in putin unt sau ulei. Insa cu unt sau cu ghee are gust mult mai bun.

Pe blog mai gasiti si alte retete de inspiratie indiana, precum fidea cu lapte de cocos si trandafiri sau pateuri cu naut-samosas.

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

▪ **Ingrediente:**

- 100 g fidea Baneasa
- 2 lingurite ghee (sau unt)
- 60 g zahar
- 50 g caju
- 30 g stafide brune
- 200 ml apa
- 1 praf sare
- 5 pastai cardamom sau 1/3 lingurita pudra cardamom
- 1 lingurita turmeric
- 10 fire sofran
- 1 lingurita fistic tocat
- Petale de trandafiri uscati



Intr-o tigaie incingeti o lingurita de ghee. Adaugati caju si stafidele si caliti la foc mic pana ce caju este usor prajit, iar stafidele se umfla putin. Scoateti pe o farfurie si lasati deoparte.



Asezati din nou tigaia pe foc, incingeti si cealalta lingurita de ghee. Adaugati fidea si prajiti la foc mic pana ce fidea devine aurie.



Turnati apa si sarea peste fidea si amestecati incet.



Lasati sa fiarba pana ce fidea este fiarta, iar apa s-a evaporat. Adaugati zaharul si gatiti din nou pe foc mic pana ce zaharul s-a topit complet.



Puneti firele de sofran in putina apa fierbinte.



Desfaceti pastaile de cardamom si scoateti semintele. Intr-un mojar pasati bine semintele pana obtineti o pudra fina.



Peste fidea adaugati pudra de cardamom, turmericul si sofranul hidratat. Amestecati totul bine.



La final adaugati caju si stafidele.



Fidea in stil indian

Amesteca pentru ultima data, asezati in boluri individuale.



Fidea in stil indian

Pe deasupra presarati fistic tocat si pestale de trandafiri.



Fidea in stil indian
Serviti cald.



Fidea in stil indian
Enjoy!

Clatite cu portocale si ciocolata

written by Andreea



Clatite cu portocale si ciocolata moi, pufoase si extrem de aromate. Umplutura delicioasa de ciocolata, coaja de portocala, portocale proaspete.

Clatitele, poate cel mai cunoscut desert din lumea intreaga! Cu toate acestea, acest desert ne face sa ne intoarcem la el mereu si mereu desi acum exista nenumarate feluri de dulciuri si deserturi! De ce? Pentru ca de fiecare data, mai gasim cate o combinatie care sa ne incante, de fiecare data ne bucuram de clatite ca si cand am gusta din ele pentru prima data!



Clatite cu portocale si ciocolata

Astazi clatitele mele au aroma de portocala si ciocolata. Cu umplutura de ciocolata si un sos delicios de ciocolata. Pentru umplutura puteti folosi crema voastra de ciocolata preferata, fie ca este nutella cumparata, fie ca este nutella facuta in casa, fie ca e o crema de ciocolata fara zahar. Cat despre

fructe, am optat pentru portocalele rosii caci iele sunt vedeta zilele acestea si sunt limitate, nu se gasesc pe tot parcursul anului. Asa ca le-am dedicat aceasta postare.



Clatite cu portocale si ciocolata

Pe blog mai gasiti si alte retete de clatite precum: clatite cu sos de prune, clatite cu sfecla si capsune, clatite cu spanac, clatite cu ciuperci la cuptor, clatite cu marar si naut.

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

- **Ingrediente:**

- ***pentru clatite:***

- 300 g faina

- 3 oua

- 700 ml lapte

- 50 ml ulei de floarea soarelui

- coaja de la 1 portocala bio

- 1/2 lingurita sare

- 1 lingurita extract de vanilie

- ***pentru umplutura de ciocolata si portocale:***

- 200 g ciocolata neagra

- 100 ml smantana lichida

- coaja de la 1 portocala bio

- ***pentru sosul de ciocolata neagra:***

- 100g ciocolata neagra

- 130 ml smantana lichida

- 30 ml ulei floarea soarelui

- 1 lingurita extract de vanilie

- +felii subtiri de portocala pentru asezat intre clatite si pe deasupra

- +zahar pudra

Pentru compozitia de clatite: Intr-un castron amestecati bine

cele 3 oua impreuna cu sarea pana ce s-au omogenizat. Adaugati treptat 2 linguri de faina, amestecati din nou, apoi turnati treptat un sfert din cantitatea de lapte impreuna cu uleiul. Incorporati totul bine apoi continuati din nou cu o parte de faina si o parte de lapte. La final adaugati coaja de lamaie si extractul de vanilie. Veti obtine o compozitie lichida si subtire. Dati compozitia la frigider pentru 30 de minute, timp in care se mai ingroasa putin.

Pentru crema de ciocolata: Intr-un ibric incalziti smantana lichida, luati de pe foc, adaugati ciocolata neagra si uleiul. Lasati asa pentru 3 minute, dupa care amestecati incet cu un tel. Adaugati coaja de portocala, acoperiti cu o folie alimentara si dati la frigider pana in momentul folosirii.



Pentru sosul de ciocolata, intr-un ibric incalziti smantana lichida impreuna cu uleiul. Tocati marunt ciocolata neagra si adaugati-o intr-un bol termorezistent. Peste ciocolata turnati smantana lichida fierbinte. Lasati 1 minut fara sa amestecati. Apoi cu ajutorul unei spatule amestecati totul incet pana ce obtineti un sos. La sfasit adaugati extractul de vanilie, amestecati bine si lasati deoparte.

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

Imediat rotiti tigaiia de la stanga la dreapta pentru a distribui uniform compozitia in tigaie. Pentru ca eu optez pentru clatite subtiri, o jumatate de polonic este mai mult decat suficient pentru o clatita. Daca vreti clatite mai groase, puteti pune mai multa compozitie.



Dupa cateva secunde intoarceti clatita si pe partea cealalta

si coaceti pana este gata. Repetati operatiunea si cu restul de compozitie.

Montaj: scoateti crema de ciocolata de la frigider, cu ajutorul unui tel sau cu ajutorul unui mixer de mana amestecati putin crema de ciocolata ca sa o puteti intinde bine. Puneti 2 linguri de crema pe fiecare clatita, presarati felii subtiri de portocale (curatate, fara coaja), impaturiti clatitele in 4, asezati-le pe platoul de servit.



La final presarati sos de ciocolata, felii subtiri de portocale (aici am pus cu coaja), presarati zahar pudra daca doriti.



Clatite cu portocale si ciocolata
Enjoy!

Tapioca cu mango

written by Andreea



Tapioca cu mango este un desert de inspiratie asiatica, tare gustos si delicios! Perlute de tapioca cu lapte de cocos, vanilie, usor indulcit si cu bucati proaspete de mango.

Prima data cand am gustat tapioca a fost acum mai bine de 20 de ani, cand eram in China. Textura perlutelor fierte mi s-a parut putin ciudata si parca aveam senzatia ca mananc orez dar ca nu este orez :). Ulterior aveam sa aflu ca de fapt

perlutele acestea se numesc sago, iar ca perlutele mai mari, cele din bauturi se numesc de fapt tapioca :).



Desi compozitia perlelor mari si a celor mici este aceeaasi, denumirea este diferita. Insa la noi cam toate perlele cu aceasta denumire se numesc tapioca, asa ca in continuare le voi numi si eu tapioca pentru a va fi mai usor sa le identificati.

Perlele de tapioca sunt obtinute din radacina de manioc. Maniocul este o planta originara din Brazilia si mai este cunoscut si sub numele de cassava, yuca sau mandioca. Radacina este macinata si amestecata cu apa. Amestecul obtinut se lasa la decantat, apoi se indeparteaza apa. Stratul amidonos care ramane se pune la uscat si se obtine o pulbere fina precum amidonul. Din aceasta pulbere se obtine "faina" de tapioca sau se formeaza perle de tapioca de diferite marimi.

Prin urmare, tapioca nu contine gluten. Deci daca sunteti alergici sau nu consumati gluten, tapioca poate constitui un desert de care va puteti bucura. In plus, este si vegan, daca alegeti sa puneti doar lapte de cocos, asa cum am facut eu in aceasta reteta.

Pentru budinca de tapioca eu folosesc mereu perle mici sau mijlocii. Perlele mari necesita timp mai mare de fierbere si le folosesc la bauturi in general. O mai numesc si "budinca" deoarece are consistenta unei budinci, insa textura nu este aceeaasi. Dupa fierbere, perlele devin transparente, moi si usor elastice. Cand a gustat prima data, sotul meu a zis ca parca are consistenta icrelor de peste :))). Atentie! Consistentă, nu si gust!

Ce gust au perlele de tapioca?



Tapioca cu mango

Perlele de tapioca nu au niciun gust. Ele imprumuta gustul

aromelor cu care sunt gatite. Asa ca puteti experimenta cu multe gusturi si arome. Cel mai mult, mie imi place sa o combin cu apa de trandafiri sau vanilie. Insa, de multe ori o amestec cu lapte de cocos si fructe, precum capsune, zmeura, mango, litchi sau ananas.

Pe blog am mai lasat o idee de astfel de "budinca": Budinca de tapioca cu zmeura. Este delicioasa!

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

▪ **Ingrediente:**

- 160 g perle de tapioca (aprox. 1 ceasca)
- 350 ml lapte de cocos
- 500 ml lapte de vaca (sau lapte vegetal)
- 100 g zahar (sau dupa gust)
- 2 lingurite extract de vanilie
- 1/3 lingurita sare
- coaja de la 1 lamaie verde (lime) bio netratata
- 2 fructe mango (sau alte fructe la alegere: litchi, zmeura, capsune, fructe de padure..)

Puneti pe foc o cratita sau o oala cu 1 litru apa. Aduceti apa la punctul de fierbere.



Cand apa a dat in clocot, adaugati perlele de tapioca. Amestecati energic de cateva ori. Nu sariti peste acest pas deoarece perlele au tendinta sa se lipeasca unele de celelalte si sa devina o masa compacta.



Acoperiti cratita cu un capac si lasati 3 minute. Dupa cele 3 minute mai amestecati inca o data. Puneti din nou capacul pe oala si lasati pentru inca 15 minute.



Intre timp, intr-o craticioara puneti laptele de cocos, laptele de vaca impreuna cu sarea si zaharul. Dati pe foc si amestecati incontinuu pana ce zaharul s-a topit complet. Luati de pe foc si lasati deoparte.



Ridicati capacul oalei cu perle si amestecati din nou. Vetii observa ca perlele s-au hidratat si au devenit transparente, iar textura este oarecum gelatinoasa.



Turnati peste ele apa rece (!!) din belsug, clatiti-le bine cu apa si strecurati-le intr-o sita deasa.



Vetii observa ca acum nu mai sunt asa lipicioase. Aveti nevoie de apa rece sa le clatiti pentru a opri gatirea lor.



Puneti perlele in craticioara cu lapte de cocos si zahar, adaugati extractul de vanilie si amestecati din nou. In acest moment consistenta este mai lichida, insa dupa ce o dati la frigider se intareste si devine ca o budinca. Continuati sa fierbeti amestecul la foc mic pentru 10 minute. Lasati sa se raceasca la temperatura camerei.



Cat este inca usor calda, adaugati coaja de lime, amestecati bine dupa care puneti budinca in pahare sau boluri si dati la frigider. Puteti consuma si la temperatura camerei daca doriti. Coaja de lime este optionala, insa da o nota proaspata acestei budinci si se potriveste perfect cu mango!



Dupa cateva ore de frigider, consistenta este mai ferma. Puneti fructele preferate si frunze de menta.



Tapioca cu mango

Este un desert special pe care il puteti pregati din timp.



Tapioca cu mango

Enjoy!



Budinca de macaroane cu branza

written by Andreea



Budinca de macaroane cu branza ca in copilarie. Un desert atat de simplu dar atat de gustos. Mancam cu placere budinca aceasta si la gradinita si acasa atunci cand o pregatea mama.

Trebuie sa recunosc ca nu mai mancasem macaroane de cativa ani de zile. Acum ca sunt paste de tot soiul si de toate formele, parca am si uitat de macaroanele cu care am crescut. Si nici budinca aceasta nu am mai facut-o de multi ani.

Intr-o zi, cand eram la raftul de paste fainoase, mi-au picat ochii pe aceste macaroane de la Baneasa speciale chiar pentru budinca! Si atunci am zis ca neaparat trebuie sa le fac din nou! Au iesit atat de bune incat m-am gandit sa va las si voua reteta poate va fac pofta si o sa vreti si voi sa faceti aceasta budinca!



Din categoria budinci, pe blog mai gasiti budinca de orez cu

caise, budinca de chia, budinca de tapioca cu zmeura.

Optional, in aceasta budinca se pot pune si stafide sau coaja de lamaie sau coaja de portocala. Insa eu am pregatit-o astazi intocmai cum o facea mama, simpla si delicioasa!

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

- Ingrediente:
- 450 g macaroane Baneasa
- 350 g branza telemea
- 150 g zahar
- 4 oua
- 100 ml lapte
- Zahar vanilat
- 50 g unt
- 2 lingurite sare pentru fiert macaroanele



Pentru inceput, **pregatiti macaroanele**: Puneti la fiert o oala mare cu apa si sare. In momentul in care apa a dat in clocot, adaugat macaroanele si fierbeti-le pentru 7 minute.



Intre timp, pregatiti o tava pentru cuptor. Incingeti cuptorul la 190 grade Celsius. Ungeti tava cu cu putin unt si lasati deoparte. Radeti branza telemea pe razatoarea cu ochiuri mari si lasati deoparte.



Intr-un castron bateti ouale impreuna cu zaharul vanilat, apoi adaugati laptele. Amestecati pana obtineti o compositie omogena.



Dupa cele 7 minute scurgeti macaroanele de apa in care au fiert.



Puneti in tava pregatita jumatate din cantitatea de macaroane. Peste macaroane presarati jumatate din cantitatea de branza si jumatate din cantitatea de zahar.



Continuati cu restul de macaroane dupa care restul de branza si restul de zahar. Pe deasupra turnati in fir subtire amestecul de oua si lapte. Din loc in loc puneti bucatele de unt.



Dati tava cu budinca la cuptorul incins si coaceti pentru 35-40 de minute pana ce budinca este rumena la suprafata.



Scoateti budinca din cuptor si lasati-o sa se raceasca la temperatura camerei.



Budinca de macaroane cu branza
Se poate consuma calda sau chiar rece.



Budinca de macaroane cu branza
A doua zi este si mai buna rece!



Budinca de macaroane cu branza