

Cornulete cu fistic

written by Andreea



Cornulete cu fistic extrem de fragede si aromate, cu fistic si pudrate cu zahar si fistic. Se pregatesc foarte usor si sunt minunate la gust! Iar culoarea verde superba este data chiar de catre fisticul pudra.

Acum ca a venit primavara, cornuletele acestea cu fistic se potrivesc mult mai bine. Si bineinteles ca le puteti servi si la sfarsitul unei mese festive, de Paste sa zicem.



Cu siguranta cunoasteti tipul acesta de cornulete. Sunt diferite variante cu migdale sau cu nuci, insa varianta cu fistic mi se pare una speciala si da, este si mai scumpa ☹️.

Bineinteles ca pentru aceste cornulete veti avea nevoie de un fistic de buna calitate, sa fie cat mai proaspat si cat mai verde. Nu prajiti fisticul inainte de a-l adauga in aluat caci tinde sa capete o culoare maronie. Oricum, in timpul coacerii fisticul se gateste si capata un gust minunat.

Pentru o culoare si mai frumoasa si o textura minunata, am optat ca la final sa trec cornuletele gatite prin zahar pudra amestecat cu fistic pudra.



Pe blog mai gasiti si alte retete de cornulete si fursecuri precum: fursecuri cu nuci, cornulete cu ciocolata si fistic, biscuiti cu panselute.

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

▪ ***Ingrediente pentru cornulete cu fistic:***

- 150 g unt 82% grasime (la temperatura camerei)
- 80 g zahar pudra
- 1 galbenus de ou
- 1 lingurita zahar vanilat
- 120 g faina
- 200 g fistic crud macinat
- 1 praf sare

▪ ***Pentru pudrat:***

- 100 g zahar pudra
- 1 lingurita zahar vanilat
- 50 g fistic crud macinat

Pregatiti aluatul pentru cornulete cu fistic: Intr-un castron sau in bolul unui mixer mixati la viteza mare untul moale impreuna cu zaharul pudra. Adaugati galbenusul de ou si amestecati din nou. Apoi adaugati faina amestecata cu zaharul vanilat si sarea. Incorporati fisticul macinat si amestecati totul bine pana ce obtineti un aluat omogen. Formati un sul de aluat si inveliti-l intr-o folie alimentara si dati aluatul la frigider pentru 1 ora.



Coaceti cornulete cu fistic: Incingeti cuptorul la 170 grade Celsius. Scoateti aluatul de la frigider si taiati din el felii. Rulati fiecare felie intr-un sir cu lungimea de 10 cm. Indoiti capetele sirului astfel incat sa obtineti un cornulet.



Puneti cornuletele formate pe o tava acoperita cu hartie de copt. Dati tava cu cornulete la cuptorul incins si coaceti pentru 12-14 minute pana sunt usor aurii, avand grija sa nu capete culoare maronie.



Pregatiti zaharul cu fistic: intr-un bol adaugati zaharul pudra impreuna cu zaharul vanilat, puneti peste fisticul

macinat si amestecati bine.



Treceti cornuletele prin amestecul de zahar si fistic astfel incat sa capete pe deasupra un strat verzui.



Puneti cornuletele pe o farfurie sau pe platoul de servit.



Sunt absolut delicioase si au o culoare superba!



Rezista foarte bine pastrate in cutii de metal inchise ermetic ferite de umezeala.



Enjoy!

Turta dulce pufoasa

written by Andreea



Turta dulce pufoasa, usoara, moale, dulce si parfumata fix ca cea din copilarie sau ca cea pe care o gasiti de cumparat, insa mult mai aromata si mai putin dulce ca aceea.

In copilarie turta dulce era printre putinele dulciuri care se gaseau si bineinteles ca nu era peste tot de cumparat. Dar ceea ce stiu cu siguranta era ca turta dulce avea aceasta forma rotunda, era pufoasa si era mereu glazurata. Glazura era mult mai subtire si oarecum transparenta, dar si usor

lucioasa. Insa pentru gustul meu era mult prea dulce si mereu ocoleam acea glazura, mancam doar interiorul ☹️.

Mai populara a devenit insa turta dulce de tip biscuite glazurata si ea cu glazura alba. Insa cea de tip biscuite este mai tare si tinde sa se intareasca si ea daca este tinuta mai mult timp. In schimb, aceasta turta dulce pufoasa chiar ramane pufoasa! ☺️.



Pe blog mai puteti gasi si alte idei de deserturi cu turta dulce precum: guguluf cu turta dulce, tarta de turta dulce, tort de turta dulce, rulada de turta dulce.

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

▪ **Ingrediente pentru turta dulce pufoasa:**

- 450 g faina
- 20 g amestec condimente pentru turta dulce (scortisoara, cuisoare, ghimbir pudra, nucsoara, anason)
- 1/2 lingurita bicarbonat
- 1 lingurita praf de copt
- 1/2 lingurita sare
- 150 g zahar brun cu melasa
- 100 g miere
- 100 ml lapte
- 100 g unt
- 1 ou si 1 galbenus

▪ **Pentru glazura:**

- 1 albus ou (cel ramas de la aluat)
- 175 g zahar
- 1 lingurita zeama de lamaie



- Intr-un bol amestecati 400 g faina (din cantitatea

indicata), mixul de condimente, bicarbonatul, praful de copt si sarea.

- Intr-o craticioara puneti restul de faina (50 g) zaharul brun cu melasa, mierea, laptele si untul. Incalziti pe foc pana ce se omogenizeaza toate, lasati sa se raceasca complet.
- Peste amestecul de faina si condimente turnati amestecul de miere unt si lapte, adaugati oul intreg si galbenusul. Framantati un aluat neted ca o plastelina. (Mai adaugati 1-2 linguri faina daca aluatul inca e lipicios).



- Incingeti cuptorul la 180 grade Celsius. Formati bile de marimea unei mingi de ping pong, puneti-le pe o tava acoperita cu hartie de copt. Coaceti pentru 15-20 de minute. Lasati sa se raceasca complet.
- Pregatiti glazura pentru turta dulce pufoasa: cu ajutorul unui mixer mixati albusul cu zaharul pudra si zeama de lamaie pana obtineti o beza lucioasa.



- Glazurati turta dulce pufoasa, lasati sa se usuce cateva ore.
- Enjoy!

Cornulete cu magiun si nuci

de post

written by Andreea



Cornulete cu magiun si nuci de post cu umplutura de magiun, nuci tocate si nuci intregi. Merg perfect alaturi de o cana de ceai fierbinte!

Ar fi fost pacat sa treaca Postul si sa nu postez si aceste cornulete, mai ales ca sunt atat de bune, incat nici nu ai zice ca nu contin oua sau lactate! Cu siguranta ati mai auzit de ele, deci nu vin eu cu ceva nou astazi. Insa, dupa multe incercari acasa, si multe tipuri de cornulete, eu zic ca asta este varianta mea cea mai buna pentru un aluat de post.

Daca doriti sa incercati si varianta mea, va las reteta si sper tare mult sa va placa!



Cornulete cu magiun si nuci de post

Referitot la umplutura, puteti folosi si rahat (aveti grija sa verificati lista de ingrediente sa fie toate de post!), dar eu cred ca la aceste cornulete cel mai bine se potriveste magiunul de prune. Ideal este sa folositi un magiun de prune mai gros care sa nu curga din cornulete in timpul coacerii. Daca aveti un borcan de magiun primit de la matusa, de la bunica sau de la mama, acum e timpul perfect sa il folositi! De asemenea, puteti folosi si alt tip de gem, dar, din nou, aveti grija da fie mai gros.



Cu toate acestea, avem ca baza de siguranta □ nucile tocate marunt care dau consistenta umpluturii si absorb umezeala din magiun/gem, ceea ce ne ajuta mult si dau si gust tare bun la final! Eu, am folosit un magiun de prune de Topoloveni care

este indeajuns de gros (si fara zahar ☐) si care necesita chiar putine nuci tocate, insa, am adaugat si cate un sfert de nuca pentru o textura crocanta :).

Pe blog mai gasiti si alte retete de cornulete care nu sunt de post, dar care sunt de-a dreptul delicioase, poate doriti sa le faceti in perioada Sarbatorilor! Deci pe blog va mai asteapta urmatoarele tipuri de cornulete: cornulete cu gem de gutui, cornulete cu nuci, cornulete pufoase cu rahat.

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

- **Ingrediente**

- ***pentru aluat:***

- 100 ml ulei vegetal
- 80 ml apa minerala carbogazoasa (sau 100 ml bors)
- 80 g zahar pudra
- 1/2 lingurita sare
- 2 lingurite zahar vanilat
- coaja rasa de la 1 lamaie
- 1 lingurita praf de copt
- 1 varf cutit bicarbonat de sodiu
- 320 g faina alba

- ***pentru umplutura:***

- 250-300 g magiun gros de prune
- 70-100 g nuci maruntite
- sferturi de nuca (optional)

Pregatiti aluatul: intr-un castron incapator turnati uleiul vegetal, apa minerala (sau borsul), zaharul pudra, sarea, zaharul vanilat, coaja de lamaie si amestecati totul pana ce obtineti un lichid omogen. Cerneti faina amestecata cu praful de copt si bicarbonatul si amestecati impreuna cu lichidul din castron.

Amestecati totul bine, framantati 1-2 minute pana obtineti o

compozitie nelipicioasa. Daca totusi simtiti nevoia, mai adaugati 1-2 linguri de faina. Ideea este sa obtineti un aluat compact care nu se lipeste de maini sau de blatul de lucru. Infoliatu aluatul si dati la frigider pentru o ora.



Cornulete cu magiun si nuci de post

Intre timp, ***pregatiti umplutura***: intr-un castron puneti magiunul/gemul si adaugati treptat nuca maruntita peste. Amestecati pana obtineti o compozitie omogena. Daca magiunul/gemul are consistenta mai subtire, mai puteti pune 1-2 linguri de nuca maruntita. Lasati deoparte acoperit cu o folie alimentara pentru a preveni uscarea. Ca sa va fie mai usor, puteti sa puneti umplutura direct intr-un pos de bucatarie. Cu ajutorul posului veti trasa fasii de umplutura direct pe foaia de aluat.

Incingeti cuptorul la 180 grade Celsius. Scoateti aluatul de la frigider, impartiti-l in trei parti egale. Luati o prima bucata de aluat, intindeti din ea o foaie subtire de forma dreptunghiulara. Taiati foaia pe lung in trei fasii egale. La baza fiecărei fasii trasati cate o fasie lunga de umplutura. Bunicile noastre puneau umplutura si cu lingurita, deci, nu gresiti nici daca faceti asa.



Din loc in loc puneti sferturi de nuca, daca doriti sa aveti mai multa nuca, asa cum imi place mie. Rulati foaia de aluat avand grija ca inchizatura sa fie in jos. (din experienta, va spun ca fiecare fasie se ruleaza cam de 3 ori). Deci: rulati prima data de la baza, acolo unde este umplutura, la prima rulare veti acoperi umplutura. Apoi mai rulati de inca 2 ori pana se termina foaia de aluat. Cu ajutorul unui cutit taiati ruloul in parti egale, obtinand cornulete. Daca ati optat si pentru sferturile de nuca, taiati cu cutitul acolo unde se termina sfertul de nuca, astfel incat sa aveti nuca intreaga in fiecare cornulet.

Puneti cornuletele pe o tava acoperita cu hartie de copt, lasati putin spatiu intre ele ca sa creasca la copt. Repetati si cu restul de aluat. Vetii obtine 2 tavi de cornulete. Coaceti tavile pe rand, dati la cuptorul incins pentru 15-20 de minute, pana devin putin rumene la suprafata.



Cornulete cu magiun si nuci de post

Cat sunt calde pudrati-le cu zahar pudra din belsug.

E bine sa le consumati reci, nu foarte calde. Si atentie mare la magiunul fierbinte din umplutura :). Se pastreaza foarte bine cateva zile in cutii inchise ermetic.

Enjoy!

Ciocolata cu cafea si nuci

written by Andreea



Ciocolata cu cafea si nuci, bucatele delicioase de ciocolata cu 4 feluri de cafea, si nuci prajite. Un astfel de patratel iti satisface si pofta de cafea si pofta de dulce! Iubesc aceasta ciocolata si pentru faptul ca nu are atat zahar ca cea din comert, deci pot stabili singura acasa "gradul" de dulce.

Ideea pentru aceasta ciocolata mi-a venit dupa ce am postat pe blog delicioasa ciocolata cu fistic si trandafiri. Si aceea mi-a placut atat de mult, incat am decis sa merg mai departe cu aromele si texturile si sa incerc si alte tipuri de ciocolata. Asa ca... aceasta de astazi este una speciala!



Ciocolata cu cafea si nuci

Combinatia de cafea si nuci mi se pare geniala si am mai folosit-o si in alte preparate precum: prajiturele cu nuci si cafea, biscotti cu nuci si cafea sau negresa cu nuci si sos de cafea.

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

- Ingrediente:
- 500 g lapte praf
- 250 g zahar
- 150 ml espresso tare
- 2 lingurite cafea instant
- 200 g unt gras 82%
- 2 lingurite zahar vanilat
- 200 g miez nuca prajita
- Esenta de cafea (optional)
- 20 g bobbe cafea
- 1 lingurita cafea macinata

Pregatiti o tava patrata cu latura de 23 cm. Puteti pregati si intr-o tava dreptunghiulara cu masuri similare. Tapetati fundul si peretii tavii cu folie alimentara sau cu hartie de copt. Lasati deoparte.

Puneti laptele praf in bolul mixerului planetar cu paleta atasata de acesta. Intr-un ibric puneti espresso si zaharul, amestecati bine si fierbeti la foc mic pentru 15 minute. Luati de pe foc, adaugati untul si cafeaua instant, lasati sa se topeasca, apoi adaugati zaharul vanilat (si esenta de cafea daca folositi) si amestecati.



Ciocolata cu cafea si nuci

Porniti mixerul la viteza mica si turnati peste laptele praf siropul format. Mixati rapid (aprox. 1-2 minute) pana ce tot siropul este incorporat si nu mai aveti urme de lapte praf

uscat. . Aceasta operatiune dureaza destul de putin, deci nu insistati cu amestecatul. Vetii obtine o masa vascoasa si greu de amestecat. Miscati-va destul de repede caci ciocolata tinde sa se intareasca foarte repede.



Ciocolata cu cafea si nuci

Adaugati nucile prajite si amestecati rapid cu ajutorul unei spatule. Turnati amestecul intr-o tava 23x23 cm si intindeti in strat uniform. Presarati boabele de cafea si cafeaua macinata, apasati usor ca sa le ajutati sa se lipeasca de suprafata ciocolatei.

Va puteti ajuta de o folie alimentara pe care sa o asezati peste tava si sa presati ciocolata cu mainile, apoi cu o spatula pentru a nivela bine.

Lasati ciocolata sa se raceasca la temperatura camerei, apoi dati la frigider pentru cateva ore sau cel mai bine peste noapte.



Scoateti ciocolata din tava cu tot cu folia alimentara sau hartia de copt, asezati-o pe un tocator, indepartati folia sau hartia. Cu un cutit ascutit taiati bucati. Puteti taia cuburi, romburi sau puteti taia patrate mai mari cum am taiat eu.

Se pastreaza la frigider sau intr-un loc racoros acoperita etans cu folie alimentara. Nu o lasati neacoperita caci tinde sa se intareasca destul de tare. Rezista foarte bine in aceste conditii pentru aproximativ 2 saptamani.

Daca daruiti aceasta ciocolata, o puteti pune in pungute legate cu funda sau o puteti inveli in foi de celofan pe care sa le legati apoi cu funda.



Enjoy!

Nuci fursecuri umplute

written by Andreea



Nuci fursecuri umplute sunt fusercurile copilariei noastre cu aluat fraged delicios si umplute cu ciocolata si nuca sau cu gem de prune sau gemul nostru preferat.

A durat ceva timp pana sa ma apuc si eu sa fac aceste nuci umplute pentru ca pur si simplu nu am gasit o forma buna de nuci in care sa le coc. Soacra mea mi-a tot spus ca avea o forma de nuci pe undeva dar nu mai stie pe unde este si am tot asteptat sa o gaseasca :). Apoi am cautat pe net sa cumpar un aparat de facut nuci din aceasta modern insa parca nu mai aveam loc prin casa si de el.



Nuci fursecuri umplute

Asa ca intr-o zi, cand eram printr-un targ, am gasit la niste mesteri forme de nuci din aluminiu facute de ei. Bineinteles ca mai buna ar fi fost forma aceea veche din fonta, dar mesterii mi-au spus ca mai rar se gaseste asa ceva. Am cumparat forma cu inima putin indoita, dar m-am inselat. Forma de nuci a functionat de minune si nucile au iesit chiar de prima data!

Daca nu ati mai facut nuci fursecuri pana acum, sa stiti ca nu este un procedeu chiar atat de migalos precum pare, doar ca ia ceva timp pana se termina tot aluatul de copt :). Mai ales daca forma de nuci are 12 cavitati precum forma mea :). Una peste alta, cu putina organizare, puteti termina destul de

rapid de copt nucile. Partea de umplut si lipit nu necesita o tehnica speciala, insa este nevoie de putina rabdare.

Pentru aluatul fraged, exista mai multe variante de pregatire, iar ingredientele pot sa difere putin. Am vazut variante de aluat cu untura, cu unt sau cu ulei. Grasimea (fie ca este untura, unt sau ulei) se amesteca cu zahar pudra si faina, ca la orice tip de fursec.



Nuci fursecuri umplute

Desi marea majoritate a retetelor indica sa amesteci untul moale la temperatura camerei cu zahar, apoi ou si apoi faina, eu am optat pentru varianta de aluat fraged ca cel pentru tarte. In felul acesta aluatul nu se imprastie prea tare in forma de nuci, nu se lipeste de forma, iar nucile isi pastreaza bine forma.

Referitor la umplutura: le puteti umple cu ce doriti voi, poate sa fie crema de ciocolata cu nuci sau fara, magiun de prune, gemul preferat, . Important este sa le lasati sa se inmoaie dupa ce le-ati umplut ca sa devina fragede si moi. Imediat umplute sunt casante si destul de tari. Pentru un aspect final cat mai apropiat de nucile reale, am optat sa le pudrez cu zahar si putina cacao. Voi puteti sa le pudrati doar cu zahar sau puteti sa nu le puneti deloc zahar pudra.

Partea buna la aceste fursecuri este faptul ca puteti coace cojile de nuci cu cateva zile inainte, sa faceti crema si sa o pastrati la frigider tot cu cateva zile inainte. Iar cu 1-2 zile inainte de a dori sa le serviti puteti sa le umpleti si sa le pudrati cu zahar. Deci daca, sa zicem, vreti sa le faceti de Sarbatori, coptul cojilor si pregatitul cremei le puteti face si cu o saptamana inainte. Astfel nu va aglomerati cu pregatirile.



Nuci fursecuri umplute

Pe blog mai gasiti multe alte retete de fursecuri si biscuiti precum: piersici fursecuri, fursecuri cu nuci, fursecuri linzer cu zmeura, cornulete cu ciocolata si fistic, cornulete cu gem de gutui.

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

- Ingrediente (pentru aprox. 40 de nuci)
- pentru aluat:
 - 350g faina cu proteina 10
 - 60 g zahar pudra
 - 150g unt 82% grasime (rece de la frigider)
 - 2 oua
 - 1/2 lingurita praf de copt
 - 1 praf sare
 - coaja rasa de la 1 lamaie
 - 2 lingurite zahar vanilat
- pentru umplutura:
 - 300 g ciocolata neagra
 - 100 ml smantana lichida
 - 30 g cacao
 - 100 g zahar pudra
 - 2 lingurite zahar vanilat
 - 100 g unt moale la temperatura camerei
 - 130 g miez nuca prajita
 - 1 lingurita esenta de rom

Pentru inceput pregatiti aluatul: Intr-un bol cerneti faina impreuna cu sarea si praful de copt. Scoateti untul de la frigider, folositi-va de o razatoare si incepeti sa radeti untul pe partea cu ochiuri mari direct in amestecul de faina. Din cand in cand treceti bucata de unt prin faina pentru a fi mai usor sa o radeti.

Indepartati razatoare si cu mainile incepeti sa "frecati" untul intre palme impreuna cu faina pana obtineti o compozitie nisipoasa. Adaugati apoi zaharul pudra si zaharul vanilat si

amestecati din nou. La final adaugati ouale si coaja de lamaie si framantati rapid un aluat care nu se mai lipeste de maini. Daca vi se pare ca aluatul este prea uscat, puteti adauga 1-2 linguri de apa sau lapte. Nu insistati cu framantatul, ci doar asigurati-va ca aveti un aluat omogen. Inveliti aluatul intr-o folie alimentara si dati-l la frigider pentru 1 ora.



Nuci fursecuri umplute

Pregatiti umplutura de ciocolata: Intr-un ibric puneti la fiert smantana lichida. Puneti ciocolata rupta in bucati intr-un bol. Turnati smantana lichida peste ciocolata si lasati asa 2-3 minute. Apoi cu ajutorul unui tel incepeti sa amestecati pana obtineti o compozitie omogena. Lasati deoparte sa se raceasca. Intr-un alt vas mixati untul moale impreuna cu zaharul si zaharul vanilat, apoi continuati cu cacaoa. Incorporati treptat ciocolata neagra topita. Puneti nuca prajita in vasul unui blender si maruntiti nuca. Adaugati nuca maruntita peste compozitia de ciocolata, adaugati si esenta de rom si amestecati totul bine. Lasati deoparte.

Pregatiti cojile de nuci: Scoateti aluatul de la frigider si taiati din el bucati pe care le intindeti sub forma de sul. Portionati aluatul in bucati de 7 grame. Este bine sa va folositi de un cantar de bucatarie si sa cantariti aluatul astfel incat toate nucile sa iasa egale. Dati fiecarei bucati de aluat o forma alungita fix cat sa intre in cavitatile formeii de nuci. Pe foc asezati forma de nuci, dati focul mediu. Ungeti bine cu ulei cavitatile formeii de nuci. Asezati bucatile de aluat alungite in forma de nuci incinsa, acoperiti cu capacul si presati cu putere. Coaceti cam 2 minute pe fiecare parte in functie de cum va plac nucile de rumenite. Scoateti cojile de nuci din forma cu ajutorul unei spatule sau cu lama unui cutit. Lasati-le sa se raceasca complet. *Daca cojile de nuci au exces de aluat pe margini le puteti curata cu un cutit. Puteti adauga excesul de aluat maruntit in compozitia de ciocolata.*



Nuci fursecuri umplute

Umpleti nucile: Puneti compozitia de ciocolata intr-un pos de bucatarie sau intr-o punguta alimentara pe care o taiati putin la un colt. Intoarceti cojile de nuci cu gura in sus si umpleti-le cu compozitia de ciocolata. Daca umplutura pare putin mai moale, dati-o cateva minute la frigider. Aveti nevoie de umplutura mai moale ca sa inmoaie cojile de nuci la final.

Daca lasati umplutura mai multe ore la frigider sau peste noapte, atunci crema se va intari mai bine si veti putea pune crema in nuci cu ajutorul unei lingurite mici.

Uniti jumatatile de nuci si lipiti-le bine. Atunci cand le lipiti, daca mai curge umplutura pe margini, ajutati-va de un servetel curat si stergeti imediat. Asezati-le pe un platou si lasati-le deoparte. La final treceti-le prin zahar pudra amestecata cu foarte putina cacao (1/2 lingurita) pentru un aspect final usor maroniu asemanator cu nucile reale.



Nuci fursecuri umplute

Lasati nucile cateva ore bune sa se inmoaie aluatul inainte de a le consuma. Pastrati nucile la temperatura camerei intr-un vas acoperit.

Enjoy!

Biscuiti cu panselute

written by Andreea



Biscuiti cu panselute cu aluat fraged si aromat si delicios!
Ornate cu panselute comestibile si presarate usor cu zahar.

Odata cu venirea primaverii florile au inceput sa apara peste tot. Sunt nascuta primavara si iubesc absolut toate florile care apar primavara. De la primii ghiocei, violete, toporasi, frezii, lalele, liliac, narcise...absolut toate!

Insa la fel de mult imi place sa experimentez diferite dulciuri cu flori. Am inceput timid cu trandafiri (iubesc aroma trandafirilor!), violete si iasomie si acum continui cu panselute.



Biscuiti cu panselute

Atunci cand folositi flori comestibile in bucatarie asigurati-va ca acestea provin din surse sigure si nepoluante (asta daca le culegeti voi), insa daca va plac si nu le cunoasteti, mai bine nu le folositi. Nu folositi panselute culese din strada sau alte ghivece, spre exemplu. Exista site-uri online care vand flori comestibile, asa ca puteti apela cu incredere la ele.

Pe blog mai gasiti preparate cu flori comestibile precum Cupcakes cu lamaie si panselute, Ciocolata alba cu trandafiri si fistic, Inghetata de trandafiri, Tort cu ceai matcha si iasomie.

Despre biscuitii de astazi: nu sunt deloc greu de facut, sunt deliciosi si rezista foarte mult timp la temperatura camerei. Faptul ca le adaugati panselute ii face si mai pretiosi. Da, sunt un pic migalosi de facut, insa au mare efect.



Biscuiti cu panselute

Ceea ce trebuie sa stiti mai intai este faptul ca dupa coacere culoarea panselutelor se schimba, insa biscuitii raman la fel de frumosi.

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

- Ingrediente:
- 200 g unt 82% grasime (la temperatura camerei)
- 100 g zahar pudra
- 2 lingurite zahar vanilat
- 1 praf sare
- 1 galbenus ou
- 400 g faina
- Pentru topping:
- 30-35 panselute proaspete
- 1 albus ou
- Zahar tos

Pentru inceput incingeti cuptorul la 170 grade Celsius. Intr-un castron bateti putin untul la temperatura camerei pana devine o crema. Adaugati zaharul pudra, zaharul vanilat si sarea. Amestecati din nou pana ce zaharul este complet topit. Spargeti oul, separati galbenusul de albus, adaugati galbenusul la compozitie. Pastrati albusul deoparte intr-un castron mic.



Biscuiti cu panselute

La final incorporati faina. Trebuie sa obtineti un aluat neted care nu se lipeste de maini. Inveliti aluatul in folie alimentara si dati-l la frigider pentru o ora.

Intre timp, pregatiti panselutele. Cu ajutorul unei foarfeci taiati coditele panselutelor si partea din spatele florilor de panselute astfel incat panselutele sa stea drepte cu fata in sus.



Biscuiti cu panselute

Scoateti aluatul de la frigider, pudrati usor planul de lucru cu putina faina. Cu ajutorul unui sucitor intindeti o foaie de aluat cu grosimea de jumatate de centimetru.

Cu ajutorul unei forme rotunde decupati discuri din aluat cu diametrul de 6 centimetri. Puneti biscuitii pe o tava acoperita cu hartie de copt.

Bateti usor cu o furculita albusul ramas in castronel. Cu ajutorul unei pensule de bucatarie aplicati un strat subtire de albus pe suprafata biscuitilor. Apoi asezati cate o panseluta in mijlocul lor. Apsati usor cu degetul fiecare panseluta ca sa fie bine fixata pe biscuite.

La final aplicati din nou un strat foarte subtire de albus cu ajutorul pensulei pe fiecare panseluta. Dati biscuitii la cuptorul incins pentru 8-10 minute pana ce acestia sunt usor rumeni, avand grija sa nu se arda.

Dupa cum spuneam, la final culoarea panselutelor se schimba putin, insa sunt la fel de dragute. Imediat ce ati scos tava cu biscuiti din cuptor presarati pe deasupra lor putin zahar tos ca sa adere la biscuiti cat timp sunt fierbinti.

Scoateti biscuitii pe un gratar de bucatarie si lasati-I sa se raceasca complet. Pastrati biscuitii in cutii de metal feriti de soare si de umezeala.

Se pastreaza foarte bine chiar si doua saptamani.

Enjoy!!



Enjoy!!