

Chec cu ciocolata, cirese si alune de padure

written by Andreea



Eu una nu ma dau in vant dupa checuri, insa acesta cu ciocolata si cirese m-a cucerit definitiv! Are un gust atat de bun incat nu te poti opri la o singura felie! In plus, nu aveti cum sa dati gres cu el! Se prepara foarte simplu, nu se lasa la copt, nu se strica, se taie foarte punctul meu de vedere, este checul perfect! Din aceasta compositie va iese un chec mare sau doua mai mici.

Asadar avem nevoie de:

250 g unt

250 g zahar brun

250 g faina

50 g cacao neagra

150 g alune de padure

200 g cirese fara samburi (eu am avut cirese negre amare)

5 oua

1 plic de praf de copt

1 plic zahar vanilat

1 lingurita esenta de migdale

1 praf de sare

-pentru decor: 200 g ciocolata topita + cateva alune taiate
grosier

Se incinge cuptorul la 175 grade Celsius. Intr-un bol se cern

împreună făina, cacaoa, praful de copt și sarea. Într-un bol separat, untul se mixează foarte bine până se obține o spumă foarte fină,

se adaugă zahărul brun, zahărul vanilat și esența de migdale,
se mixează din nou



apoi se adaugă ouăle, nu toate odată, ci pe rând, după fiecare ou se amestecă bine până se încorporează în compoziție, apoi se continuă cu celălalt ou.



Se adaugă făina amestecată cu praful de copt, sarea și cacaoa



se mixează din nou foarte bine până se obține o compoziție de genul acesta



alunele de pădure



se prăjesc ușor, se lasă la răcit, apoi se curată de coajă și se toacă în bucăți mai mari; se adaugă compoziției de mai sus împreună cu cireșele fără samburi



se amestecă totul ușor cu lingura, apoi se pune totul într-o tavă de chec unsă cu unt și tapetată cu făină. Eu am avut o tavă mare de chec.



se coace in cuptorul incins cam 40 de minute (cuptorul meu coace foarte repede, asa ca l-am tinut mai putin), se face testul cu scobitoarea, se scoate pe un gratar si se lasa la racit.



Dupa ce s-a racit, se toarna ciocolata topita pe deasupra apoi se presara cateva alune de padure peste el.



Are un gust superb, o textura tare placuta...



aici am prins hotzul in flagrant, sotzul tocmai se pregatea sa ia prima felie...:)



oricum, cu hotz, fara hotz, va asigur ca este tare bun!



enjoy!

Papanasi cu dulceata de afine

written by Andreea



Papanasi cu dulceata de afine si smantana sunt printre

putinele deserturi prajite pe care le mananc in general. Dar sunt atat de buni si de pufosi, mai ales cu dulceata de afine. Bineinteles ca smantana grasa care se pune pe deasupra este obligatorie! Pentru varianta mai sanatoasa puteti inlocui smantana cu un iaurt grecesc, spre exemplu. Dar daca tot mancati un desert prajit, macar sa fie ca la carte :).

La noi in casa deserturile prajite se fac foarte foarte rar. O data sau de doua ori pe an sotul imi mai cere sa ii fac gogosi si atunci ii fac gogosile cu zmeura si ciocolata. Sau uneori mai facem mini gogosi cu ricotta cu miere si scortisoara. Insa de multe ori facem varianta la cuptor si avem cele mai bune si mai pufoase gogosi cu ciocolata la cuptor. Daca va place dovleacul puteti incerca si gogosile cu dovleac. Sunt excelente!

- Ingrediente (pentru 7-8 papanasi):
- 400 g branza dulce de vaci
- 3 oua
- 300g faina+50 g pentru modelat papanasii
- 50 g zahar
- 1 lingurita bicarbonat
- zahar vanilat
- coaja de lamaie si coaja de portocala
- 1/2 lingurita sare
- 500 ml ulei pentru prajit
- pentru servit: smantana acra 25% grasime, dulceata preferata (afine, zmeura, coacaze,)



Papanasi cu dulceata de afine si smantana

Intr-un castron amestecati branza de vaci, ouale, zaharul, coaja de lamaie si coaja de portocala pana sunt omogenizate. Amestecati faina impreuna cu bicarbonatul si sarea. Incorporati mixul de faina si amestecati pana obtineti un aluat usor lipicios. Nu insistati foarte mult cu framantatul. Ne dorim un aluat usor, iar framantarea excesiva a acestuia nu face decat ca aluatul sa solicite si mai multa faina.



Papanasi cu dulceata de afine si smantana

Papanasii clasici sunt formati dintr-o bucata de aluat mai mare si una mai mica ce este pusa pe deasupra. Prin urmare, din aceasta compositie formati bile de alut de marimea unui ou si bile mai mici de marimea unei nuci. Pentru a obtine papanasi egali, puteti cantari aluatul, fiecare bila mare de aluat sa aiba cam 70-80 de grame, in functie de cat de mari doriti papanasii. Iar bilele mici de marimea unei nuci sa aiba cam 20 g. Luati in calcul ca la prajit papanasii vor creste si mai mult. Cu cat papanasii sunt mai mari, cu atat vor fi mai greu de prajit, deoarece trebuie sa avem grija sa se gateasca bine si la interior.



Papanasi cu dulceata de afine si smantana

Pentru ca aluatul este lipicios, presarati planul de lucru cu cele 50 g de faina si pudrati-va mainile din cand in cand pentru a forma bile netede si egale.



Papanasi cu dulceata de afine si smantana

Dupa ce ati format bilele mari de aluat pudrati-va bine de tot cu faina degetul aratator. In mijlocul fiecarei bile mari de aluat faceti cate o gaura cu ajutorul degetului aratator. In aceste stadiu papanasii vor arata ca niste gogosi cu gaura. Insa nu va sperati, la prajit papanasii vor creste, iar gaura aceea se va mai acoperi, iar papanasii se vor putea praji si la interior. Deci nu sariti peste pasul de a face acele gauri in mijlocul papanasilor.



Papanasi cu dulceata de afine si smantana

Intr-o craticioara incingeti uleiul. Aveti grija ca uleiul sa nu depaseasca temperatura de 180 grade Celsius. Daca este prea fierbinte uleiul papanasii se vor arde la exterior, iar la interior vor ramane cruzi. Prin urmare tineti focul mediu spre mic pentru a va asigura ca papanasii se prajesc uniform.

Incepeti cu bilele mari de aluat si prajiti cate 2 odata, apoi le intoarceti si pe partea cealalta. Scoateti papanasii mari pe o farfurie acoperita cu prosoape de hartie pentru a elimina excesul de ulei. Continuati cu bilele mici de aluat. Aici lucrurile stau mult mai simplu. Puteti sa le puneti pe toate odata, asigurandu-va din nou ca uleiul nu este prea incins.

Bilele de aluat mai mici, fiind mai usoare se vor intoarce in ulei singure pe cealalta parte si se vor gati mult mai repede. Cand sunt aurii, le scoateti si pe ele pe prosopul de hartie pentru a elimina excesul de ulei.

Serviti papanasii fierbinti acoperiti cu smantana si dulceata de afine (sau ce dulceata va place voua), apoi pe deasupra puneti cate o bila mica.



Papanasi cu dulceata de afine si smantana

Papanasii atunci cand sunt reci, nu mai sunt atat de buni. Daca nu ii consumati pe toti odata, nu e cazul sa ii montati pe toti cu smantana si dulceata. Pastrati papanasii prajiti pe o farfurie acoperita cu folie de aluminiu.

A doua zi ii puteti incalzi in cuptorul cu microunde pentru cateva secunde dupa care ii puteti servi cu smantana si dulceata.



Papanasi cu dulceata de afine si smantana

Lemon cookies

written by Andreea



Fursecurile cu lamiae sunt delicioase alaturi de o ceasca de ceai dimineata sau ca gustare la birou. Eu sunt innebunita dupa ele si mi se pare ca sunt cel mai potrivit dulce iarna pentru ca atunci simt ca ma incalzesc si ma duc cu gandul la verile insorite.

Ingrediente

250 g faina
180g unt
200 g zahar
1 ou intreg
zeama si coaja de la o lamaie
o lingurita de praf de copt
1 lingurita zahar vanilat
esenta de lamaie (optional)

Untul la temperatura camerei se amesteca cu zaharul pana se obtine o crema pufoasa, se adauga zaharul vanilat, si coaja de lamaie



se adauga oul, zeama de lamaie si se mixeaza totul bine.



se incorporeaza faina amestecata cu praful de copt si se framanta un aluat care nu se mai lipeste de maini.



Aluatul se lasa sa se odihneasca la frigider pentru cel putin 30 de minute, dupa care se intinde pe masa de lucru. Se incinge cuptorul la 180 grade Celsius.



Din aluat se decupeaza diferite forme, eu am optat azi pentru stelute si inimioare



Fursecurile formate se aseaza pe tava mare a cuptorului si se dau la cuptorul incins pentru 10 minute, pana ce sunt usor rumene pe partea de jos. Cuptorul meu coace foarte repede, deci mi-au trebuit cam 10 minute. Nu asteptati ca fursecurile sa capete o culoare galbuie caci va strica din aspectul lor. Atunci cand le scoateti din cuptor, ele vor fi foarte pufoase, dar dupa ce se racesc devin crocante. Iata-le:



Eu le-am pus pe deasupra o glazura din zahar pudra si zeama de lamaie, iar pe unele le-am lipit intre ele cu jeleu de lamaie. Puteti inlocui jeleul cu dulceata de fructe preferata.



iata-le si pe cele glazurate cu zeama de lamaie si zahar pudra



sunt delicioase alaturi de o ceasca de ceai tare englezesc.

