

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

Cornuri cu mere

written by Andreea



Cornuri cu mere cu aluat de casa si umplutura de mere, glazura dulce din suc de mere, presarate cu mac. O gustare delicioasa buna de pus in pachetelul de scoala, de servit la cafea sau o cana de ceai.

Cornurile acestea cu mere imi aduc aminte si de copilarie. La chioscul din colt de langa scoala se vindeau niste cornuri umplute cu mere sau cu magiun de prune. Insa preferatele mele erau cele cu mere. Mi se pareau cel mai bun desert din lume!



Cornuri cu mere

Sincera sa fiu, pe vremea aceea nu stiu cu ce le glazurau, stiu doar ca erau lipicioase, deci probabil ca le puneau ceva sirop de zahar. In amintirea acelor vremuri, zilele trecute m-am apucat sa recreez cornurile cu mere ale copilăriei mele. Doar ca in timp ce curatam merele, ma uitam la cojile si cotoarele de mere lasate si atunci mi-a venit o idee. Glazura cea dulce de pe deasupra va fi din suc de mere fiert impreuna cu coji si cotoare! Asa cornurile mele vor avea si mai mult gust!



Cornuri cu mere

Poate vi se pare o idee nebuneasca sa pui cotoare si coji de mere la glazura, inasa, credeti-ma, glazura aceea este fenomenala! la final cotoarele si cojile se vor strecura si va ramane glazura aceea foarte parfumata. Cornurile vor avea gust infinit mai bun, iar casa toata va mirosi a mar copt!

Pe blog mai gasiti alte doua retete de cornuri: Cornuri cu magiun de prune si cornuri cu gem de post. Tot pe blog gasiti si multe alte retete cu mere precum: rulada de mere, gogosi la cuptor cu mere coapte, cheesecake cu mere, prajitura cu mere , strudel cu mere de post.

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

- *Ingrediente pentru 16 cornuri:*
- *pentru aluat:*
- 650 g faina grau tip 650
- 2 oua si 1 albus ou (galbenusul pastrat pentru finisat)
- 80 g zahar
- 150 g iaurt grecesc 10%
- 70 ml ulei vegetal
- 1 lingurita sare
- coaja rasa de la 1 lamaie

- 50 ml lapte
- 7 g drojdie uscata
- *pentru umplutura:*
- 800 g mere
- 120 g zahar
- sucul de la 1 lamaie
- 30 g amidon
- 2 lingurite scortisoara
- 2 lingurite zahar vanilat
- *pentru glazura si finisat:*
- 1 galbenus ou (ramas de la aluat)+1 lingura lapte
- 2 linguri seminte de mac
- sucul stors de la merele rase
- cojile si cotoarele de la merele curatate
- 100 g zahar
- 1 lingurita zahar vanilat

Incepeti mai intai cu aluatul: Intr-un castronel adaugati drojdia uscata, dupa care amestecati-o cu o lingurita de zahar, o lingura de faina si tot laptele, acoperiti cu un servetel si lasati sa dospeasca pentru 10 minute. Intr-un castron amestecati ouale, albusul, iaurtul grecesc impreuna cu zaharul, sarea, si coaja de lamaie pana ce zaharul s-a topit.

Cand drojdia a dospit, adaugati-o peste amestecul de oua si amestecati totul bine. Incepeti si adaugati treptat faina pana ce este toata incorporata. Incepeti si framantati pana obtineti un aluat moale. Apoi turnati putin cate putin ulei in timp ce framantati pana ce terminati toata cantitatea de ulei. La final trebuie sa aveti un aluat fin si caz ca aluatul este prea moale, puteti sa mai adaugati 1-2 linguri de faina.

Asezati aluatul intr-un castron, acoperiti-l cu folie alimentara si lasati-l sa dospeasca la loc cald pentru 1 ora si jumatate.



Cornuri cu mere

Pregatiti umplutura de mere: spalati foarte bine merele, curatati-le de coaja. Pastrati coaja merelor deoparte. Dati merele pe razatoarea cu ochiuri mari si pastrati si cotoarele deoparte. Cu ajutorul mainilor sau cu o strecuratoare stoarceti merele rase. Colectati intr-o craticioara sucul obtinut de mere si lasati deoparte.

Puneti merele rase si stoarse intr-o cratita, adaugati zaharul, sucul de lamaie si amidonul. Dati cratita pe foc si amestecati incontinuu pana ce merele nu mai au lichid. Dati cratita deoparte, adaugati scortisoara, zaharul vanilat, amestecati bine si lasati deoparte sa se raceasca complet.

Pentru glazura de mere: in craticioara in care ati pus sucul de mere, adaugati coaja merelor si cotoarele. Dati craticioara pe foc si fierbeti la foc mic pana ce lichidul scade la jumatate. Strecurati cotoarele si cojile, dupa care le aruncati. Peste lichidul obtinut adaugati zaharul si mai fierbeti la foc mic timp de 10-15 minute pana obtineti o glazura lucioasa. Lasati deoparte sa se raceasca complet.

Dupa ce aluatul a dospit si si-a triplat volumul, scoateti-l din castron, framantati-l 1-2 minute ca sa scoateti aerul format dupa care puteti incepe sa formati cornurile.



Cornuri cu mere

Scoateti aluatul din vas, ungeti masa de lucru cu putin ulei si framantati aluatul 1-2 minute. Impartiti aluatul in 2 parti egale. Cu ajutorul unui sucitor intindeti prima bucata de aluat intr-o foaie rotunda cu grosimea de 0,5 cm. Cu ajutorul unui cutit sau a unei role pentru pizza taiati 8 triunghiuri egale. La baza fiecarui triunghi puneti cate 1 lingura de umplutura de mere si rulati strans. Asezati cornurile pe o tava acoperita cu hartie de copt.

Repetati operatiunea si cu cealalta bucata de aluat. Asezati restul de cornuri pe o a doua tava acoperita cu hartie de

copt. Acoperiti tavile cu folie alimentara si lasati cornurile sa dospeasca la loc cald pentru 40 de minute.

Intre timp incingeti cuptorul la 180 grade Celsius. Intr-un castronel amestecati galbenusul impreuna cu laptele. Indepartati folia alimentara de pe deasupra tavii, ungeti cornurile cu amestecul de lapte si galbenus. Pe deasupra presarati mac. Dati tavile la cuptorul incins pentru 25-30 de minute pana ce sunt rumene pe deasupra.

Scoateti tavile din cuptor. Cat sunt inca fierbinti, glazurati cornurile cu glazura de mere pregatita anterior. Va puteti ajuta de o pensula de bucatarie ca sa aplicati glazura pe toata suprafata cornurilor.



Lasati cornurile sa se raceasca dupa care le puteti servi.

Sunt absolut delicioase!

Enjoy!

Gogosi ca la Hateg

written by Andreea



Gogosi ca la Hateg, cu aluat pufos din lapte zahar, faina si drojdie. Gogosi pufoase cu o gaura in mijloc, numai buna de umplut cu dulceata !

Atunci cand spui gogosi, te gandesti la copilarie, la amintirile de alta data, la persoane dragi, rude si casa

parinteasca sau casa bunicilor. Probabil ca nu e casa sau familie in care sa nu se fi facut macar o data gogosi sau cel putin clatite.

Aceste gogosi sunt poate cel mai memorabil desert pe care l-am gustat in drumurile mele parcurse pe Via Transilvanica alaturi de Cronicari Digitali. Calatoria pe Via Transilvanica mi-a deschis noi orizonturi m-a plimbat prin locuri despre care nu stiam ca exista, m-a facut să descopar oameni fenomenali, sa cunosc obiceiuri si traditii de sute de ani care inca se mentin si astazi.



Rolul meu in aceasta calatorie minunata a fost sa cercetez gastronomia locala cu toate ingredientele si retetele transmise din generatii in generatii pana in ziua de astazi.

Ne cazasem de o zi la Pensiunea Casa Canda din Salasu de Sus si urma sa parcurgem mai multe drumetii in Hateg. Seara, cand ne-am intors la cazare, doamnele de la bucatarie ne-au asteptat cu un platou imens cu gogosi. Poate sa fi fost si foamea, poate sa fi fost si pofta care ne-a lovit din prima clipa, insa imaginea platoului cu gogosi cu siguranta ne-a trimis pe toti in copilarie.

Din calatoria mea pe Via Transilvanica nu doar ca am venit cu rucsacul plin cu amintiri frumoase, dar si cu retete de la oamenii locului, retete pe care si ei, la randul lor, le-au invatat in copilarie.



Asadar, astazi, vin catre voi cu aceasta minunata reteta de gogosi, pe care am decis sa le numesc Gogosi ca la Hateg. Atunci cand am primit reteta, totul a inceput cu 1 kilogram de faina, fapt ce m-a facut sa inteleg ca nu-i de joaca atunci cand faci gogosi! Si ca gurile de hranit sunt multe si flamande!



Gogosi ca la Hateg

Odata intoarsa acasa, abia am asteptat sa pregatesc si eu

reteta in bucatarie la mine astfel incat sa o scriu astazi aici si pentru voi. Doar ca am sczut cantitatile, caci la noi acasa nu sunt atatea guri de hranit si nici burti in care sa incapa toate gogosile care ar fi iesit dintr-un kilogram de faina! Asadar, am sczut cantitatile, fara sa fac rabat de la calitate si gust!

Tin sa precizez de pe acum ca reteta aceasta nu contine oua, fapt ce vi s-ar parea putin ciudat. Daca inlocuiti laptele cu apa sau lapte vegetal, puteti chiar sa faceti aceste gogosi si in post.



Pe blog mai puteti gasi si alte retete de gogosi precum: gogosi cu ciocolata si zmeura, gogosi cu dovleac, gogosi la cuptor cu mere coapte, sau gogosi cu ciocolata la cuptor. Iar pe Instagram puteti gasi mai multe retete si Story-uri dragute :).

- Ingrediente:
- 500 g faina
- 300 ml lapte cald
- 25 g drojdie proaspata sau 7 g drojdie uscata
- 100 g zahar
- $\frac{1}{2}$ lingurita sare
- Coaja rasa de la 1 lamaie
- Zahar vanilat si/sau esenta de vanilie
- Ulei pentru prajit, 500 ml

Intr-un vas incapator cerneti faina. In laptele cald dizolvati drojdia proaspata sau cea uscata, adaugati zaharul si amestecati pana ce zaharul s-a topit. Turnati amestecul de lapte si drojdie peste faina, apoi adaugati sarea, coaja rasa de lamaie si zaharul vanilat sau esenta de vanilie.



Framantati un aluat neted care nu se mai lipeste de maini. Veti vedea ca aluatul este putin mai vartos pentru faptul ca nu contine oua si nici nu e asa galben, insa fiti fara grija,

va creste frumos! Puneti aluatul intr-un vas si lasati-l la dospit pentru o ora pana isi dubleaza volumul.

Dupa o ora scoateti aluatul din vas, intindeti-l pe blatul de lucru foarte usor presarat cu faina. Cu ajutorul sucitorului intindeti foaia de aluat cu grosimea de 1 cm. Cu ajutorul unui pahar decupati gogosile. Resturile de aluat le puteti framanta din nou si puteti decupa din el alte gogosi sau le puteti lasa asa si sa le prajiti ca atare.



Acoperiti gogosile cu un prosop curat de bucatarie si lasati-le sa dospeasca pentru 30 de minute. Intre timp, intr-o tigaie mare incingeti uleiul. In mod normal uleiul trebuie incalzit la 180 grade Celsius, insa daca nu aveti termometru, puteti testa cu o bucatica de aluat.

Prajiti gogosile pe ambele parti, apoi scoateti-le pe hartie absorbanta. Pudrati-le cu zahar si serviti calde!



Se pastreaza la fel de pufoase si a doua zi!

Si da, fac aceasta gaura la mijloc! Aici ramane sa le umpleti voi cu ce dulceata doriti!



Gogosi ca la Hateg

Pofta buna!

Batoane cu lapte si mac

written by Andreea



Batoane cu lapte si mac cu miez foarte pufos, usor dulci, glazurate cu sirop de zahar si presarate cu mac. Aceste batoane imi aduc aminte de copilarie si de pauzele la scoala.

Cand eram mica, iubeam nespus batoanele cu lapte si mac. Erau atat de moi si de pufoase incat mi se parea ca sunt un miracol! Nu imi puteam explica ce contin de sunt asa de moi! Ulterior, am avut bucuria sa vad exact cum se fac, direct in fabrica!



Batoane cu lapte si mac

Imi aduc aminte ca in clasa a doua am inceput sa mergem in excursii cu scoala. Pe vremea aceea se mergea periodic cu scoala in vizita la cate o fabrica din Bucuresti. Am fost la fabrica de sticla, la fabrica de confectii si intr-o zi am fost si la fabrica de paine. Probabil ca eram eu foarte mica de inaltime caci mi se pareau halele acelea imense si zgomotul cuptoarelor asurzitor.

Insa mirosul de paine coapta din fabrica m-a coplesit! Franzelele veneau veneau fierbinti pe niste benzi direct din cuptoare, iar alaturi pe niste mese foarte foarte lungi niste doamne formau niste rulouri din aluat pe care le ungeau cu ceva peste care presarau mult mac, iar la final foloseau niste pensule cu care ungeau batoanele coapte. De la fabrica am plecat cu buzunarele pline de covrigi si cu cate doua batoane cu mac calde si lipicioase.



Batoane cu lapte si mac

Mai tarziu aveam sa aflu ca din economie de ingrediente, batoanele cu lapte nu se ungeau cu ou, ci cu un amestec de apa si faina ca sa capete culoare frumoasa, iar la final erau unse cu sirop de apa si zahar ca sa iasa lucioase si usor dulci. Poate totusi ingredientele saracacioase si atat de putine le faceau sa fie atat de bune!

Amintirile din copilarie ma fac mereu cu nostalgie (dulce-

amara) sa ma gandesc si la 1 iunie, Ziua Copilului, pe care o sarbatoream in stil comunist, cu multe evenimente si serbari. In amintirea acelor zile astazi am pregatit acasa aceste batoane si va spun, au iesit la fel de pufoase si moi!

Pentru aceste batoane cu lapte si mac am folosit faina de grau alba superioara 000 de la Baneasa si va spun ca mi-a placut tare mult rezultatul!

Alte dulciuri ale copilariei mai gasiti aici pe blog, precum: Piersici fursecuri, Nuci umplute, Budinca de orez cu caise, sau renumita Prajitura cu visine, sau covrigei cu cascaval si mac.

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

▪ *Ingrediente:*

- 550 g faina superioara 000 Baneasa
- 100 g zahar
- 270 ml lapte cald
- 25 g drojdie proaspata (sau 7 g drojdie uscata)
- $\frac{1}{2}$ lingurita sare
- 100 ml ulei

▪ *Pentru uns batoanele:*

- 50 ml apa
- 30 g faina
- 30 g seminte de mac

▪ *Pentru sirop:*

- 70 ml apa
- 70 g zahar



Eu am framantat manual aluatul dar il puteti framanta si cu robotul de bucatarie daca doriti.

Pregatiti aluatul: Intr-un castron puneti drojdia proaspata, impreuna cu zaharul. Zdrobiti drojtia cu ajutorul unei linguri de lemn apoi turnati laptele cald. Amestecati

totul bine pana ce drojdia este complet dizolvata.



Intr-un vas incapator cerneti faina. In mijlocul ei faceti o adancitura si turnati amestecul format. Incepeti si amestecati din centru cu ajutorul unei linguri pana ce obtineti o compositie lipicioasa. Turnati sarea si framantati in continuare.



Treptat adaugati cate 1-2 linguri din ulei si framantati, apoi adaugati din nou ulei si continuati framantarea pana ce tot uleiul este incorporat si obtineti un aluat fin si elastic. Puneti aluatul intr-un vas incapator, acoperiti vasul cu folie alimentara sau un prosop de bucatarie si lasati la dospit pentru o ora.

Modelati batoanele: Incingeti cuptorul la 180 grade Celsius. Scoateti aluatul din vas si impartiti-l in 8 parti egale.



Din fiecare bucata formati cate o mingiuta, dupa ce ati obtinut cele 8 mingiute, acoperiti-le cu un prosop de bucatarie si lasati-le sa se odihneasca 10 minute.



Luati o prima bucata de aluat si intindeti-o intr-un dreptunghi cu lungimea de 40 cm si latimea de 20 cm.



Apucati de latura mai mare a dreptunghiului si rulati strans intr-un rulou. Asezati ruloul pe tava mare a aragazului acoperita cu hartie de copt.

Continuati cu restul bucatilor de aluat. Acoperiti rulourile cu folie alimentara si lasati-le la dospit pentru 35 de minute.



Finisati batoanele: intr-un castron amestecati cei 50 ml apa impreuna cu cele 30 g de faina si amestecati foarte bine pana obtineti o compozitie lichida. Ungeti batoanele cu lichidul obtinut.



Pe deasupra presarati mac.



Coaceti batoanele: dati tava la cuptorul incins pentru 30 de minute pana ce sunt usor rumene pe deasupra.



Intre timp, pregatiti siropul de zahar: intr-un ibric amestecti apa impreuna cu zaharul si fierbeti timp de 5 minute. Lasati compozitia sa se raceasca.



Scoateti batoanele de la cuptor. Cat sunt calde inca, cu ajutorul unei pensule ungeti batoanele cu siropul racit.



Lasati batoanele sa se raceasca complet, dupa care le puteti degusta.



Sunt pur si simplu minunate! Atat de moi si parfumate!



Te transpun direct in copilarie!



Enjoy!

Fidea cu lapte de cocos si trandafiri

written by Andreea



Fidea cu lapte de cocos si trandafiri, un desert vegan de inspiratie Indiana, fidea fara ou aromatizata cu lapte de cocos si apa de trandafiri.

Fidea cu lapte este, poate, cel mai cunoscut desert de la noi. Desertul tuturor, celor mici cat si celor mari. Uneori fidea mai era inlocuita de paste mici si groase sau de orez. Insa cele mai dulci amintiri sunt legate de fidea.



Fidea cu lapte de cocos si trandafiri

In amintirea acelor zile, astazi am pregatit fidea cu lapte, dar in varianta vegana, deci de post, o versiune inspirata din bucataria Indiana si foarte aromata.

Am folosit paste fidelini de la Paste Baneasa, si au acelasi gust ca si fidea pe care o stiu eu din copilarie! Fidea aceasta s-a comportat exemplar la fiert si cu siguranta o voi mai folosi si la alte retete!



Pe blog mai gasiti cateva retete dragi mie care imi aduc aminte tot de deserturile din copilarie, precum: budinca de orez cu lapte sau orez cu lapte.

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

▪ Ingrediente:

- 100 g Fidelini Baneasa
- 300 ml lapte de migdale
- 200 ml lapte de cocos (din conserva)
- 70 g zahar alb
- 1/3 lingurita sare
- 2 lingurita apa de trandafiri
- 2 lingurite zahar vanilat
- 30 g fistic
- 1 lingurita petale de trandafiri



Pentru inceput turnati laptele de migdale si laptele de cocos intr-o cratita si dati pe foc la fiert.



Cand amestecul de lapte incepe sa fiarba, adaugati taiteii si amestecati usor.



Lasati sa fiarba timp de 5-6 minute timp in care amestecati din cand in cand ca sa nu se lipeasca de fundul cratitei.

Adaugati zaharul si sarea si amestecati din nou. Stingeti focul si puneti un capac peste cratita. Lasati cratita acoperita timp de 10 minute.



Priviti cat de frumos arata fideaua Baneasa si ce bine s-a comportat la fiert!



Ridicati capacul oalei, adaugati zaharul vanilat si apa de trandafiri si amestecati pentru ultima data.



Tocati fisticul marunt cu ajutorul unui cutit.



Turnati fideaua cu lapte in boluri, garnisiti cu fistic tocat si petale de trandafiri.



Serviti fierbinte, sau cald.



Fidea cu lapte de cocos si trandafiri

Vara se poate consuma chiar si rece de la frigider! Este delicioasa!



Enjoy!



Mucenici cu aluat oparit

written by Andreea



Mucenici cu aluat oparit sunt mucenici moldovenesti cu aluat de cozonac, foarte pufosi, insiropati cu sirop de portocala si lamaie, unsi cu miere si tavaliti prin nuca prajita si macinata.



Mucenici cu aluat oparit

In ultimii ani la noi acasa am inceput sa fac din ce in ce mai mult mucenici moldovenesti, desi nu renuntam in niciun caz la mucenicii muntenești. Daca ar fi sa ma intrebati pe mine, de fapt, nu cred ca as putea sa aleg intre ei. Pentru ca fiecare fel are o aroma aparte si textura diferita.

Anul acesta am decis sa fac mucenicii moldovenesti cu aluat oparit si foarte bine am facut! Au iesit niste mucenici ataaat

de pufosi si de gustosi incat nu cred ca ma mai intorc la aluatul clasic! Cu siguranta ati mai auzit de aluatul oparit, am mai vorbit despre el atunci cand am postat faimoasa reteta de cozonac cu aluat oparit.

Daca doriti sa faceti totusi reteta clasica de mucenici moldovenesti, o gasiti si pe ea pe blog. Pornind de la acea reteta, am creat si reteta mea de astazi de mucenici cu aluat oparit. Tot in aceasta reteta am folosit si faina pentru cozonac Baneasa, o faina pe care o recomand mereu cu caldura! Am testat-o si cu alte ocazii si rezultatul a iesit perfect de fiecare data!

Tot pe blog gasiti si reteta mea de mucenici muntenesti.

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



- **Ingrediente:**
- 600 g faina pentru cozonac Baneasa
- 10 g drojdie uscata
- 70 g zahar
- 3 galbenusuri de ou
- 1 lingurita sare
- coaja rasa de la 1 portocala bio
- zahar vanilat
- 250 ml lapte cald
- 120 g unt moale 82% grasime
- *pentru uns:*
- 1 galbenus de ou
- 1 lingura de lapte
- *pentru sirop:*
- 600 ml apa
- 200 g zahar
- coaja de la 1 lamaie bio
- coaja de la 1 portocala bio

- 1 pastaie de vanilie
- *pentru finisat mucenicii:*
- 70 g miere
- 150 g nuca prajita si macinata

Pregatiti aluatul oparit: intr-o craticioara adaugati 50 g faina din cantitatea indicata peste care turnati incet 100 ml lapte din cantitatea indicata. Cu ajutorul unui tel omogenizati bine avand grija ca faina sa nu formeze cocoloase. Puneti craticioara pe foc si lasati sa se gateasca impreuna amestecand incontinuu pana ce obtineti o pasta lipicioasa. Luati pasta de pe foc si lasati sa se raceasca complet.



Pregatiti aluatul cu drojdie: Intr-un castron adaugati galbenusurile impreuna cu zaharul si zaharul vanilat si amestecati totul bine pana ce zaharul s-a topit si galbenusurile s-au deschis la culoare.



Adaugati tot aluatul oparit si amestecati din nou pana ce este complet incorporat.



Continuati cu laptele cald si amestecati din nou.



Cerneti o parte din faina peste amestecul de galbenusuri, apoi adaugati drojdia uscata.



Adaugati treptat restul de faina pana ce este toata incorporata. Incepeti si framantati pana obtineti un aluat moale. Adaugati cate o bucata de unt in timp ce framantati, pana obtineti un aluat neted si moale.



Ungeti cu putin ulei un castron incapator si puneti in el aluatul, acoperiti castronul cu folie alimentara si lasati

aluatul sa dospeasca la loc cald pentru 2 ore. Alternativ, puteti face aluatul de seara si sa il lasati la frigider sa dospeasca pentru 24 de ore.



Faceti siropul: In momentul folosirii siropului acesta trebuie sa fie rece. Puteti face siropul si cu o zi inainte de a face mucenicii. Intr-o craticioara puneti apa si zaharul si lasati sa fiarba la foc mic pentru 10 minute. Cu ajutorul unui cutit sau a unui curatator de cartofi taiati coaja de portocala si cea de lamaie ca si cum ati coji un mar. Incercati pe cat posibil sa nu taiati si partea alba a citricelor, altfel siropul va deveni amar. Stingeti focul si adaugati coaja de lamaie si coaja de portocala. Apoi adaugati pastaia de vanilie taiata in doua pe lungime. Lasati sa se raceasca complet.



Modelati mucenicii: dupa ce aluatul a dospit si si-a triplat volumul, scoateti-l din castron, framantati-l 1-2 minute ca sa scoateti aerul format dupa care puteti incepe sa formati mucenicii.



Pentru a avea mucenici egali, este bine sa cantariti bucatile de aluat. Cantariti bucati de aluat de cate 70-80 grame, apoi dati forma rotunda fiecarei bucati de aluat. Puneti toate bilele inapoi in bol si acoperiti-le cu folie alimentara pentru a nu se usca.



Luati o prima bila de aluat, rulati-o intr-un sir lung, uniti capetele sirului, sigilati bine aluatul, dupa care indoiti cercul si formati cifra 8. Puneti mucenicii formati pe o tava acoperita cu hartie de copt si lasati-i la dospit pentru 20-30 de minute.



Coaceti mucenicii: incingeti cuptorul la 175 grade Celsius. Cand mucenicii au dospit, ungeti-i cu galbenusul amestecat cu lapte. Dati mucenicii la cuptorul incins pentru 15-20 de minute pana sunt rumeni.



Cat mucenicii sunt calzi intepati-i la suprafata cu o scobitoare din loc in loc si puneti-i cu fata in jos in siropul rece ca sa se insiropeze. Lasati mucenicii la insiropat cate 10-15 secunde, nu prea mult ca sa nu se inmoaie prea tare.



Lasati mucenicii inapoi in tava cateva minute ca sa traga siropul, dupa care ii ungeti cu o pelicula subtire de miere.



Mucenici cu aluat oparit

Mierea nu doar ca da un gust dulce si bun pe deasupra, dar actioneaza si ca un lipici si ajuta nuca macinata sa stea bine pe mucenici si sa nu cada. La final, presarati nuca prajita si macinata peste mucenici.



Mucenici cu aluat oparit

Puteti servi mucenicii imediat. Rezista foarte bine doua-trei zile la temperature camerei, acoperiti cu folie alimentara.



Mucenici cu aluat oparit

Cu toate acestea, va spun ca la noi in casa nu rezista mai mult de 2 zile caci se mananca mai repede ca painea calda.



Mucenici cu aluat oparit

Sunt pufosi, deliciosi, atat cat trebuie de insiropati. Sunt perfecti!



Mucenici cu aluat oparit