

# Vafe belgiene

written by Andreea



Vafe belgiene cu aluat dospit, pufoase, cu zahar crocant, foarte aromate. Usor crocante la exterior, moi si pufoase la interior.

Prima data cand am mancat acest tip de vafe a fost exact in Belgia. Imi aduc aminte si acum cozile acelea interminabile la care stateai ca sa prinzi o portie de vafe dulci si aromate. Mi-au placut din prima clipa pentru ca erau calde, iar afara era frig si am simtit ca ma incalzesc instant ☺. Multi dintre cei care stateau la coada cereau aceste vafe si cu topping-uri de ciocolata, frisca si capsune sau alte sosuri.



Mult timp nu am putut sa pregatesc aceste vafe belgiene acasa pentru ca imi lipsea zaharul perlat si nici nu stiam unde sa il gasesc. Acum se gaseste si la noi in magazine sau online pe site-uril cu produse pentru cofetarie si patiserie.

Si totusi, daca nu aveti acest tip de zahar, puteti sa folositi niste cuburi de zahar alb pe care sa le spargeti in bucati mai mari. Zaharul perlat isi pastreaza forma in timpul coacerii si da vafelor o nota crocanta si mult mai dulce, evident.

Spre deosebire de waffles americane cu care suntem mai mult obisnuiti, vafele belgiene contin drojdie, deci aluatul trebuie dospit. Puteti pregati chiar aluatul de seara daca doriti, il dospiti la rece, iar a doua zi de dimineata aveti un aluat gata pentru copt in forma de gofre.

Fiind vorba despre un aluat dospit, avem nevoie de o faina potrivita pentru acest tip de aluat, iar faina tip 650 de la Baneasa este exact ce trebuie aici. Aluatul creste foarte frumos si se comporta foarte bine in timpul coacerii, rezultand niste vafe aurii si crocante, absolut superbe!

Pe blog v-am mai lasat o varianta de Gofre de Liege, inasa aceasta de astazi mi se pare mult mai buna. Alte aluaturi dulci dospite mai gasiti pe blog precum: gogosi de post cu banane, cozonac, cornuri cu mere.

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

- Ingrediente:
- 450 g faina 650 Baneasa
- 7 g drojdie uscata
- 50 g zahar
- 3 galbenusuri ou
- 270 ml lapte
- 30 g miere
- 1 lingurita pasta de vanilie
- $\frac{1}{2}$  lingurita sare
- 100 g unt 82% grasime (taiat cuburi)
- 80 g zahar perlat sau zahar cuburi

Pregatiti aluatul pentru vafe belgiene: (puteti framanta cu mana sau puteti framanta aluatul cu ajutorul unui robot de bucatarie) Intr-un bol puneti drojdia uscata impreuna cu 1 lingura de lapte si 1 lingurita zahar din cantitatile indicate. Amestecati si lasati deoparte pentru ca drojdia sa se activeze.



Intr-un bol incapator puneti galbenusurile de ou impreuna cu sarea, zaharul si amestecati pana ce se lichefiaza. Turnati treptat laptele si amestecati incontinuu.



Peste acest amestec turnati drojia activata, apoi mierea, sarea si pasta de vanilie. Amestecati totul bine pana obtineti o compozitie omogena.

Cerneti faina peste compozitie si incepeti sa amestecati cu o lingura de lemn. La inceput veti avea un aluat neomogen si lipicios. Renuntati la lingura de lemn si incepeti sa framantati cu mana. Pentru ca mie imi este mai usor, eu scot aluatul din bol si framant direct pe masa.



Dupa 5 minute de framantat veti obtine un aluat usor elatic si bine legat. Incorporati untul, putin cate putin framantand dupa fiecare bucata de aluat adaugata.

Veti obtine un aluat neted si elastic. Ungeti cu ulei un bol mare si puneti aluatul in el. Acoperiti vasul cu folie alimentara si lasati sa dospeasca pentru 2 ore. Puteti framanta aluatul de seara si sa il lasati la dospit la frigider peste noapte.



Dupa dospire scoateti aluatul din bol si intindeti-l usor cu mainile pe blatul de lucru. Daca ati optat pentru dospirea peste noapte, lasati-l la temperatura camerei pentru 30 de minute dupa care il intindeti.



Presarati zaharul perlat pe toata suprafata aluatului si incepeti sa impaturiti aluatul pentru a distribui zaharul perlat in aluat.



Daca nu aveti zahar perlat, puneti bucatile de zahar cubic pe un tocator si zdrobiti-le cu lama unui cutit sau cu fundul unei farfurii. Ideal este sa lasati bucatele putin mai mari, de marimea bobului de orez, nu sa zdrobiti bucatile foarte fin.



Portionati aluatul in bucati de aproximativ 50 de grame, cel mai bine este sa le cantariti cu un aluat pentru a obtine gofre egale.



Din fiecare bucata de aluat formati mingiute rotunde pe care le lasati acoperite cu un prosop de bucatarie sa nu se usuce.



Gatiti vafe belgiene: Incingeti aparatul pentru waffles. Cand aparatul pentru wafe s-a incins, ungeti cu putin ulei placile aparatului de wafe. Puneti cate o mingiuta de aluat in cele doua cavitati, inchideti capacul si lasati gofre sa se gateasca pentru 4-5 minute pana ce sunt rumene la exterior.



Scoateti gofre din aparat cu ajutorul unor clesti de bucatarie, nu cu mana, caci aceste gofre sunt foarte fierbinti datorita zaharului topit.



Repetati operatiunea si cu restul de aluat.



Puteti consuma aceste gofre calde.



Daca v-au ramas gofre si a doua zi, le puteti reincalzi cateva secunde la cuptorul cu microunde.



Puteti sa pastrati gofre si la congelator, in pungi inchise ermetic. Se pastreaza foarte bine la congelator si se decongeleaza la temperatura camerei.



Enjoy!

---

# 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 delicioși acești taitei cu nuca și miere!



*Cumpara cel puțin 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!*



---

# Tort cu caise si ciocolata

written by Andreea



Tort cu caise si ciocolata cu blat de biscuiti, gem de caise, crema de ciocolata, glazura, crema de caise si caise proaspete. Un tort Sacher reinterpretat mult mai usor de facut.

Mi-am dorit de multe ori sa incerc sa fac acasa tort Sacher de la zero, mai ales ca este un tort clasic si cu arome deosebite. Insa pana acum nu m-am incumetat sa il fac.



Cum aveam multe caise prin casa, am zis totusi sa pregatesc ceva cu ele, dar mai usor si fara coacere. Si a iesit acest superb tort la care nici nu speram! In mare parte seamana cu totul Sacher, insa este fara coacere, iar pe deasupra, pentru un aspect dragut am facut si o crema de caise si am pus si caise proaspete.

Va promit ca se face usor, chiar daca are mai multe straturi si crema deasupra.

Daca aveti o dulceata buna de caise prin casa folositi-o cu incredere. Daca aveti mai multe caise, puteti sa pregatiti rapid o dulceata pe care sa o folositi la acest tort.



Pe blog mai gasiti si alte retete cu caise precum: tort cu caise, budinca de orez cu caise sau prajitura cu caise si fistic.

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

*Pentru un tort cu caise si ciocolata cu diametrul de 20 cm.  
Pentru un tort mai mare, cu dimensiunea de 22 sau 24 cm  
dublati cantitatile.*

- *pentru blat:*
- 250g biscuiti cu ciocolata
- 150 g unt topit si racit
- Pentru umplutura de caise:
- 300 g dulceata de caise
- 5 g gelatina
- *Pentru dulceata de caise:*
- 1 kg caise coapte fara samburi
- 200 g zahar
- Sucul de la 1 lamaie
- *Pentru crema de ciocolata:*
- 400 ml frisca lichida
- 200 g ciocolata neagra
- 1 lingurita extract de vanilie
- 7 g gelatina granule
- *Pentru glazura de ciocolata:*
- 30 g cacao pudra
- 50 ml apa
- 50 ml smantana lichida
- 100 ml lapte
- 70 g zahar
- 70 g ciocolata neagra
- 5 g gelatina granule
- *Pentru crema de caise:*
- 150 ml frisca lichida
- 50 g umplutura de caise

Pregatiti blatul: Maruntiti biscuitii cu ciocolata cu ajutorul unui blender pana obtineti o pudra. Turnati pudra intr-un bol si turnati untul racit. Amestecati bine si puneti compositia pe fundul unei tavi cu inel si fund detasabil. Presati compositia cu ajutorul unei linguri si nivelati bine. Dati tava la frigider pana in momentul folosirii. Pentru a va fi mai usor sa scoateti la final tortul din forma, puneti pe margini o folie de acetat. (Gasiti folie de acetat online pe site-urile pentru cofetarie si patiserie)



Pentru umplutura de caise: hidratati gelatina in 2 linguri de apa rece. Lasati 10 minute deoparte. Puneti dulceata de caise intr-un bol si cu ajutorul unui blender vertical pasati pana obtineti o crema fina. Topiti gelatina setand cuptorul cu microunde la 10 secunde. Turnati gelatina peste dulceata amestecati foarte bine si turnati peste blatul de biscuiti. (NU uitati sa pastrati 50 g pentru crema de caise de la final!!) Dati la frigider pentru 30 de minute pana ce stratul este intarit si ferm la atingere.



Daca nu aveti o dulceata de caise buna in casa, puteti sa o pregatiti voi din timp. Mie imi place sa o pregatesc acasa pentru ca este mai putin dulce si are un gust acrisor si parfumat. Eu pregatesc dulceata de caise astfel: pun jumatatile de caise fara samburi intr-un vas impreuna cu sucul de lamaie. Las sa fiarba amestecand la inceput mai des pentru 20-30 de minute pana ce sucurile incep sa se reduca. Apoi adaug zaharul si mai fierb la foc foarte mic inca 10-15 minute pana ce incepe sa se lege. Pentru ca aici am o cantitate mai mica de caise, timpii de gatire sunt mai mici.

*Pentru crema de ciocolata:* Hidratati gelatina in 2 linguri de apa, lasati deoparte. Puneti ciocolata rupta bucati intr-un bol rezistent si lasati deoparte. Turnati frisca lichida intr-un ibric si dati pe foc pana ce incepe sa se infierbante. Turnati frisca peste ciocolata din bol, apoi adaugati gelatina

hidratata si extractul de vanilie. Lasati 2 minute pentru ca ciocolata sa se inmoaie usor. Cu ajutorul unui blender vertical pasati totul pana obtineti o compozitie fina. Turnati compozitia peste stratul de dulceata de caise intarit si dati din nou la frigider. Lasati 5-6 ore sau cel mai bine peste noapte.



*Pentru glazura de ciocolata:* hidratati gelatina in 2 linguri de apa, lasati deoparte. Puneti restul ingredientelor intr-un vas si dati pe foc. Fierbeti aproximativ 5 minute la foc mic amestecand incontinuu pana incepe sa se lege ca un sirop gros. Luati de pe foc si lasati sa se raceasca 5 minute. Adaugati gelatina hidratata, amestecati din nou foarte bine si strecurati printr-o sita fina. Asezati folie alimentara direct peste glazura (nu peste vasul in care sta!) astfel incat folia sa aiba contact direct cu glazura si lasati sa se raceasca complet. Daca in momentul folosirii glazura este prea intarita, o puteti reincalzi usor pe baie de aburi.

*Pentru crema de caise:* intr-un bol bateti frisca pana obtineti o crema pufoasa. Adaugati umplutura de caise si amestecati. Puneti compozitia intr-un pos de bucatarie in care ati pus un dui in forma de stea.



*Montati tort cu caise si ciocolata:* scoateti tortul de la frigider. Indepartati inelul tortului si folia de acetat. Transferati tortul pe un platou sau o farfurie. Asigurati-va ca crema de ciocolata este bine intarita. Turnati incet glazura in mijlocul tortului si pe margini. Dati la frigider pentru 10 minute pentru a se intari usor glazura.



Peste glazura spritati din loc in loc rozete din crema de caise. Peste rozete puneti felii proaspete de caise.



Taiati tortul cu un cutit ascutit trecut prin apa fierbinte si sters apoi cu un servet pentru a obtine felii frumoase.



Enjoy!

---

## Gogosi cu iaurt

written by Andreea



Gogosi cu iaurt rapide, pufoase, pudrate cu zahar si absolut senzationale! Se pot consuma alaturi de dulceata sau sos de ciocolata.

Se pregatesc foarte repede si se mananca la fel de repede. Imi aduc aminte de copilarie, de vremurile cand doream ceva bun si rapid. Cat ai bate din palme iesea un castron plin cu astfel de gogosi din care se infruptau toti ai casei. Si uneori parca tot nu era de ajuns, aceste gogosi cu iaurt nu ramaneau niciodata de pe o zi pe alta.



Pentru aceste gogosi cu iaurt eu am folosit faina 650 de la Baneasa si desi aceasta este o faina pentru paine, s-a comportat foarte bine si la gogosi. Aluatul a iesit la fel de pufos si a rezistat tare bine la prajit.

Pe blog mai gasiti si alte retete de gogosi precum: gogosi de post cu banane, gogosi ca la Hateg, gogosi cu ricotta si miere, gogosi cu dovleac, gogosi la cuptor cu mere coapte, gogosi cu ciocolata la cuptor.

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

- Ingrediente:
- 300 g faina 650 Baneasa
- 10 g praf de copt
- $\frac{1}{2}$  lingurita sare
- 400 g iaurt gras 10%
- 2 oua
- Coaja rasa de la 1 lamaie bio netratata
- 1 lingurita extract de vanilie
- 500 ml ulei pentru prajit
- Zahar pudra pentru pudrat
- Dulceata de zmeura (optional)
- Orice alta dulceata va place



Pregatiti aluatul pentru gogosi cu iaurt: intr-un bol puneti iaurtul, ouale, coaja rasa de lamaie si extractul de vanilie.



Amestecati totul pana obtineti o compozitie omogena.



Peste compozitie cerneti faina amestecata cu Praful de copt si sarea. Cu ajutorul unui tel amestecati incet pana obtineti o compozitie vascoasa. Lasati deoparte.



Gatiti gogosile cu iaurt: intr-o tigaie adanca sau intr-un vas mai larg puneti uleiul. Puneti vasul pe foc si aduceti uleiul aproape de punctul de gatire. Eu masor mereu temperatura uleiului cu un termometru de bucatarie. Incing uleiul la 170 grade Celsius.



Este foarte important sa incingeti uleiul la o temperatura optima astfel incat gogosile sa se gateasca uniform, sa nu se

arda sau sa fie crude pe dinauntru. Prin urmare, daca aveti termometru de bucatarie este foarte bine sa il folositi acum.

Pentru a da o forma rotunda gogosilor si pentru a-mi fi mai usor sa manevrez aluatul, eu folosesc o lingura speciala pentru inghetata. Daca nu aveti asa ceva la indemana, va puteti folosi de 2 linguri obisnuite: cu o lingura luati aluatul din bol, iar cu cealalta va ajutati sa scoateti aluatul din lingura si sa pice direct in tigaia cu uleiul incins.



Pentru a nu se lipi aluatul de lingura, eu obisnuiesc ca prima data sa trec usor lingura prin ulei, dupa care sa iau din compozitie si sa pun direct in tigaie.

Puneti aproximativ 6 gogosi in tigaie si evitati sa aglomerati tigaia cu prea multe gogosi. Va va fi greu sa le manevrati pe toate in acelasi timp si va fi greu si sa mentineti temperatura optima de gatire a uleiului.



Deci puneti cam 6 gogosi in tigaie, prajiti pe toate partile. Cu ajutorul unei spumiere scoateti gogosile si asezati-le pe o tava acoperita cu prosoape absorbante de hartie pentru a elimina excesul de ulei.



Continuati cu restul compozitiei.



Cat sunt calde, pudrati cu zahar pudra aceste gogosi cu iaurt.



Pentru o nota fresh, puteti sa le puneti pe platoul de servit alaturi de zmeura proaspata si dulceata de zmeura. Vara eu fac mereu sos de zmeura proaspata din care scot samburii de zmeura.



Consumati gogosile calde pudrate cu zahar.



Gogosile ramase se pot reincalzi cateva secunde la cuptorul cu microunde. Desi...ma indoiesc ca va mai raman astfel de gogosi cu iaurt de pe o zi pe alta ☐.



Enjoy!

---

# 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, inasa 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, inasa 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 compositia 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 compositia intr-un vas inalt pentru a va fi mai usor sa mixati compositia. 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 compositie omogena. Dati compositia 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 putin 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 jumătate de compozitie intr-o caserola cu capac sau intr-o tava mica de paine, presarati fistic

tocat, continuati cu cealalta jumătate 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 copilariei noastre. Orez cu lapte, vanilie, oua si coaja de lamaie. Se poate consuma atat cald cat si rece.

Desi in zilele noastre suntem inconjurati de atatea dulciuri si deserturi incat nu mai stim ce sa mai alegem, vin unele zile mai linistite in care ne dorim sa mancam ceva care sa ne aduca aminte de copilarie. Iar budinca de orez este unul dintre ele.



Desi necesita un timp de asteptare, gatitul la cuptor si racitul, aceasta budinca de orez merita pregatita o data la ceva timp. Savoarea ei ne aduce aminte de vremurile copilariei.

Nu pot sa va spun cat de fericita am fost atunci cand prietenii de la Baneasa m-au anuntat ca pe langa paste si

faina au acum in portofoliu si o gama variata de orez! Pentru ca in curand vine si Ziua Copilului, m-am gandit ca prima reteta sa fie aceasta cu budinca. Insa, sa stiti ca vor urma si alte retete cu orez pe care abia astept sa le impartasesc cu voi!



Pe blog mai gasiti si alte retete care sa va aminteasca de copilarie precum: batoanele cu lapte si 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!