

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 ghiociei, 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 nepoluate (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 delicioși 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!!