

Pachețele cu ananas

written by Andreea



Nu stiu cum este la voi, dar la mine, atunci cand vremea este rece afara, ma apuca un dor nespus de framantat aluaturi :). Fie ca sunt din cele cu drojdie, fie ca sunt cu aluat preparat la rece, imi place tare mult sa modelez un aluat, astfel incat sa iasa ceva frumos din mainile mele. De data acesta mi-am dorit niste mici dulcegarii, usor crocante la exterior, dar si pufoase la interior, fructate si proaspete. Arata ca un fel de fursecuri si merg numai bine in zilele de Sarbatoare, sau la petreceri.

Ca de obicei am folosit ananas bucati in sirop slab indulcit de la SunFood. De fiecare data cand desfac cate o conserva din aceasta de ananas, sunt uimita de cat de bune si placute sunt aceste bucatele. Crocante si gustoase, de parca as fi desfacut un ananas proaspat.



Ingrediente:

1 cutie ananas SunFood in sirop slab indulcit 565 g
400 g faina
200 g unt rece
1/2 lingurita praf de copt
1 galbenus ou
150 g iaurt
75 g zahar pudra
1 lingurita zahar vanilat
1 praf sare

Intr-un bol incapator amestecati cu mainile faina cu untul rece taiat bucatele si praful de copt pana obtineti un aluat de consistenta nisipului. Faceti o gropita in mijlocul aluatului si turnati iaurtul, adaugati galbenusul de ou,

zaharul pudra, zaharul vanilat si sarea. Framantati un aluat omogen pe care il dati la frigider pentru 2 ore.

Scoateti aluatul de la frigider, si aplatizati-l cu sucitorul astfel incat sa obtineti un dreptunghi de aluat cu lungimea de 40 cm si latimea de 30 cm.



indoiti partea de sus de aluat, apoi partea de jos. Intindeti din nou aluatul si repetati operatiunea.

Mai dati aluatul la frigider pentru 1 ora.



Scurgeti bine de tot bucatile de ananas, tamponati-le usor cu prosoape de bucatarie, astfel incat sa nu fie umede.

Intindeti aluatul, taiati forme patrate cu ajutorul unui cutit zimtat



eu am folosit o forma de biscuite



in mijlocul fiecarui patrat puneti cate o bucata de ananas



apucati doua colturi opuse si uniti-le, apasand usor cu degetul



uniti si celelalte doua colturi, apasati din nou cu degetul



repetati operatiunea si pentru celelalte bucati de ananas



Incingeti cuptorul la 180 grade Celsius, asezati pachetelele in tava si dati-le la cuptor pentru 10-12 minute pana ce se

rumenesc usor. Pudrati-le cu zahar cat sunt calde.



Lasati-le sa se raceasca, dupa care le puteti servi



Sunt perfecte alaturi de cafea sau ceai



Enjoy!

Tort cu smochine și alune de pădure

written by Andreea



Acest tort a fost creat special pentru o dulceata de fata. Intr-o zi a venit la mine si m-a rugat sa pregatesc pentru ea si familia ei ceva dulce cu fructe de toamna. Trebuia sa fie un dulce mai special pentru o sarbatoare in familie. Aveam atatea idei incat nu stiam ce sa aleg mai repede, insa speram in sufletul meu ca dulcele pregatit sa fie pe placul familiei ei si invitatilor.



Si a iesit asa: un blat aromat cu alune de padure, scortisoara si nucsoara, insiropat cu sirop de prune facut in

casa, iar pe deasupra crema de mascarpone cu pasta de vanilie si smochine proaspete. .



Pentru ca a fost un tortulet facut pe graba, nu am poze din timpul prepararii, insa se face usor, fiti fara griji.

Ingrediente:

pentru blat (diametrul 24 cm):

200 g unt

250 g faina

150 g zahar brun

75 g zahar alb

3 oua

1 lingura cacao

200 g alune de padure

1 lingurita praf de copt

1/2 lingurita bicarbonat

1 lingurita scortisoara

1/2 lingurita nucsoara

1 lingurita extract de vanilie

1 praf de sare

pentru siropul de prune:

200 g zahar

100 ml suc de portocale

2 lingurite unt

300 g prune

2 batoane scortisoara

3 cuisoare

1 lingurita zahar vanilat

pentru crema:

250 g crema mascarpone

200 ml frisca lichida

50 g zahar pudra

1 lingurita pasta de vanilie

topping;

5-6 smochine mari

Incingeti cuptorul la 175 grade Celsius, puneti alunele intr-o tava si dati-le la cuptor pentru 7-8 minute pana capata un miros placut. Lasati-le 2-3 minute sa se raceasca usor, dupa care puneti-le intr-un prosop curat de bucatarie. Frecati

intre palme alunele invelite in prosop, astfel incat sa eliminati marea parte a cojitelor de pe alune.

Puneti alunele intr-un blender si maruntiti-le. Intr-un castron adaugati alunele maruntite, faina, cacaoa praful de copt, bicarbonatul, scortiosara, nucsoara si sarea.

Intr-un castron incapator puneti untul la temperatura camerei impreuna cu zaharul brun si zaharul alb pana obtineti o crema spumoasa, adaugati si extractul de vanilie. Adaugati pe rand ouale, amestecand foarte bine dupa fiecare. Cu ajutorul unei spatule amestecati incet amestecul de faina si alune de padure.

Tapetati cu hartie de copt o forma de tort cu diametrul de 24 cm si ungeti marginile cu unt . Turnati compozita obtinuta si nivelati bine cu ajutorul unei spatule.

Setati cuptorul la 185 grade Celsius si dati blatul la cuptor pentru 35-40 de minute, pana ce se rumeneste frumos. Faceti testul cu scobitoarea.



Lasati blatul sa se raceasca in forma pentru 15 minute dupa care scoateti-l pe un gatar de bucatarie si lasati-l sa se raceasca complet.

Intre timp pregatiti sosul de prune:

Intr-o tigaie caramelizati zaharul, avand grija sa nu se arda.

Adaugati untul si amestecati din nou. Turnati sucul de portocale si lasati caramelul sa se dizolve usor. Adaugati prunele curatate de sambrui si taiate felii, impreuna cu batoanele de scortisoara si cuisoarele. Lasati sa fiarba totul in jur de 10-15 minute la foc mic pana ce prunele sunt patrunse si isi lasa tot sucul. La sfarsit adaugati zaharul vanilat. Puneti tot amestecul intr-o sita de bucatarie si strecurati sosul format. Pentru aceasta reteta eu am folosit numai sosul, prunele nu le-am aruncat (evident! ☹), le-am servit cu niste clatie delicioase! :)).



Turnati sosul de prune peste blat, astfel incat sa il distribuiti uniform.

Pregatiti crema:

Intr-un bol bateti spuma frisca lichida, lasati deoparte. Intr-un alt bol amestecati crema mascarpone si zaharul pudra cu ajutorul unui tel. Incorporati pasta de vanilie si frisca batuta. Distribuiti in mod egal toata cantitatea de crema pe

suprafata blatului.



Pe deasupra aranjati sferturi de smochine si presarati fistic tocat.



Poza cu o feliuta nu am, caci, dupa cum va spuneam, tortuletul asta a plecat undeva departe. Gustul nu pot sa vi-l descriu pentru ca nu l-am gustat, dar din cate am inteles, a fost tare bun :).

Daca il incercati, sa-mi spuneti cum v-a iesit ☐



Enjoy!

Plăcintă cu prune și nuci

written by Andreea



Dedic aceasta placinta diminetilor racoroase de toamna si frunzelor ruginii. O placinta care isi merita cu prisosinta loc de cinste pe masa la inceput de toamna.

Ingrediente (tava cu diametrul 26 cm)

pentru aluat:

1 ou

150 g iaurt gras

75 ml ulei

7 g drojdie proaspata

2 linguri lapte
1 lingurita zahar
1 lingurita sare
350 g faina
pentru umplutura:
200 g miez nuca
800 g prune curatate de samburi
150 g zahar
1 lingurita scortisoara
2 lingurite zahar vanilat
4 linguri amidon
pentru ornat:
1 galbenus de ou
jumatati de nuca

Preparati aluatul: intr-un castron mic puneti drojdia, zaharul si laptele caldut, amestecati bine. Lasati cateva minute drojdia sa actioneze.

Intr-un castron mare puneti faina amestecata cu sarea, faceti o gropita in mijlocul ei. Apoi adaugati oul, iaurtul, uleiul si drojdia activata. Amestecati totul bine pana ce obtineti un aluat moale si matasos. In functie de consistenta fainii si a iaurtului, e posibil sa mai fie nevoie de faina. Impartiti aluatul in doua parti egale, inveliti fiecare bucata de aluat in folie alimentara si lasati la temperatura camerei 15 minute.

Intre timp pregatiti umplutura:

Incingeti cuptorul la 180 grade Celsius. Puneti miezul de nuca intr-o tava si dati tava la cuptor pentru 7-8 minute, pana ce nucile capata miros placut. Lasati nucila sa se racoreasca 2-3 minute, puneti-le intr-un prosop de bucatarie curat si frecati prosopul intre palme, astfel incat sa curatati cojitele nucilor.

Puneti nucile intr-un robot de bucatarie si maruntiti nucile.

Eu am lasat bucatele si mai mari.

Intr-un castron puneti prunele tocate in bucati potrivite, adaugati zaharul, zaharul vanilat, scortisoara si amidonul.

Amestecati bine, lasati deoparte.

Intindeti o bucata de aluat si asezati-o in tava de copt.



treceti sucitorul peste tava astfel incat sa "taiati"
marginile



presarati nucile tocate



peste nuci puneti amestecul de prune, nivelati usor



intindeti si cealalta bucata de aluat fixati-o bine peste
amestecul de prune, avand grija sa sigilati bine marginile
placintei. Atentie! La copt, marginile placintei au tendinta
sa se umfle si sa se ridice, lasand loc sucului de prune sa
iasa, ceea ce nu ne dorim in niciun caz!



Ungeti placinta cu galbenus de ou. Eu am avut oua de tara, de
aceea placinta a iesit atat de galbena :).



In mijlocul placintei faceti 5-6 crestaturi cu cutitul, pentru
a lasa loc aburului format sa iasa prin crestaturi.



Pe margini puneti cateva jumatati de nuca



Coaceti placinta la 180 grade Celsius pentru 40-45 de minute
pana ce placinta se rumeneste frumos. Eu am avut ceva probleme
la copt, dupa cum va spuneam, marginile placintei s-au
ridicat, iar sosul format de la prune a inceput sa iasa pe
acolo. Preventiv, acoperiti cu folie de aluminiu marginile
placintei. In ultimele 10-15 minute indepartati folia de
aluminiu si lasati placinta sa se coaca uniform.

N-am apucat sa fac poza la intreaga placinta sa v-o arat si voua in toata splendoarea ei, a cazut prada in mainile sotului :).



Pudrati placinta cu zahar pudra din belsug ☐



Atat de buna si succulenta...



0 felie generoasa pentru voi ☐



Enjoy! ☐

Mini gogosi coapte cu ananas si scortisoara

written by Andreea



Incepeti-va dimineata cu o dulcegie buna alaturi de o cafea proaspata! Acum ca vremea nu mai este asa prietenoasa cu noi, putem pregati nenumarate dulcegarii la cuptor dupa cum ne

doreste inima. Intr-o dimineata, pe cand serveam cafeaua, inima mea si-a ! Dar numai gandul ca ar fi trebuit sa incing vreo jumătate de litru de ulei, sa stau sa astept gogosile sa dospeasca, sa ma satur de facut sa renunt imediat la idee.

Cele de cumparat nu m-au satisfacut niciodata, asa ca m-am hotarat sa le fac eu acasa la cuptor. Ceea ce mi-a placut mult la ele a fost faptul ca si a doua zi s-au mentinut pufoase, moi si usoare, ca niste fulgi! Nu stiu sa va spun sigur de la ce a fost: ori pentru ca am pus in compozitia lor o conserva de ananas bucati in sirop slab indulcit de la SunFood, ori ca le-am si insiropat cu sirop!



Ceea ce este cert, este faptul ca ananasul este ca intotdeauna proaspat, crocant si aromat ca intodeauna! De fiecare data cand deschid cate o conserva, ma minunez cat de bune si proaspete sunt bucatile astea de ananas! Si cat de bine se comporta in aluat copt!



Ingrediente pentru 24 de mini gogosi:

175 g zahar

2 oua

100 g unt topit si racit

150 ml lapte batut

1 conserva ananas bucati SunFood 565 g

1 lingurita extract de vanilie

cateva picaturi esenta de rom

1 praf sare

1 si 1/2 lingurite praf de copt

225 g faina

+

75 g zahar tos

2 lingurite scortisoara pudra



Incingeti cuptorul la 170 de grade Celsius. Pentru inceput scoateti bucatile de ananas din conserva, scurgeti-le bine, NU aruncati siropul de ananas! Il vom folosi mai tarziu. Puneti bucatile de ananas intr-un blender si pulsati cateva secunde

pana ce obtineti bucatele mici de marimea bobului de mazare.

Scurgeti de sirop din nou ananasul tocat.

Intr-un castron puneti zaharul, sarea, ouale, laptele batut, untul topit si racit, extractul de vanilie si esenta de rom



Amestecati totul bine cu ajutorul unui tel. Adaugati faina amestecata cu praful de copt si amestecati din nou.



Veti obtine o compozitie ca o smantana groasa



La sfarsit adaugati ananasul tocat si scurs de sirop.
Amestecati din nou.



Pentru aceste gogosi la cuptor va trebuie o forma speciala pentru gogosi. Daca ma intrebati de unde am luat-o, va spun ca am comandat-o pe . Dar din cate am vazut, se mai gaseste o astfel de forma si pe la noi prin tara sau magazinele romanesti on line.



ungeti cu ulei forma de copt pentru gogosi si umpleti orificiile cu compozitie. Pentru ca este totusi o treaba mai migaloasa, va sfatuiesc sa umpleti cu compozitie un pos de bucatarie si sa spritati cu el compozitie in tava. Daca nu aveti o astfel de forma pentru gogosi, exista totusi o solutie :). Puteti folosi cu succes o forma de briose in care puneti cate o lingura de compozitie, nu mai mult. Veti obtine niste briose mici, dar fara forma de gogosica :), sa zicem ca sunt cam ca niste prajiturele de tip financiers :).



Dati tava la cuptorul incins pentru 15-18 minute pana ce sunt

rumene si frumoase :).



Lasati-le in tava 4-5 minute, dupa care rasturnati tava pe blatul de lucru. Mai lasati-le cateva minute sa se raceasca.



Intr-un castronel amestecati zaharul tos impreuna cu scortisoara. Treceti repede de tot fiecare gogosica prin siropul de la compot , dupa care tavaliti-o prin amestecul de zahar. Nu lasati mai mult de o secunda gogosica in siropul de compot pentru ca va inghiti mult sirop si se va inmuia prea tare!



Le puteti servi atat calde cat si reci.



Dupa cum va spuneam, a doua zi se pastreaza la fel de moi si pufoase, deci le puteti pregati de seara, iar dimineata va puteti bucura de ele alaturi de cafea proaspata.



Atentie! Creeaza dependenta! ☐



Enjoy!

Tarta cu crema frangipane si smochine

written by Andreea



Nu stiu despre voi, dar fructele copilariei mele ! Nu merele, nu perele, nu caisele, nu prunele, ! Smochinele proaspete! Bunicul meu a avut in curte un smochin mare, asa ca eu de mica ma stiu cu smochinul ala langa casa. Facea niste smochine mici, mai inchise la culoare, cu miezul parfumat, dulce si de o culoare usor rozalie.



Multa lume intra in curtea bunicului si nu stia ce fructe sunt alea. Dar eu mancam aproape toata vara si pana catre sfarsitul toamnei.

Intr-o bunicului s-a uscat si bunicul a trebuit sa-l taie. Insa pe langa smochin au rasarit alti lastari, din care a mai iesit un smochin. Smochinul acela este si acum in curtea bunicului si din care am mancat smochine si vara aceasta. Asa de tare m-am bucurat cand le-am zis ca neaparat trebuie sa pregatesc si un dulce din ele si m-am gandit ca le-ar sta foarte bine in aceasta tarta :).



Ingrediente:
pentru crusta:
150 g faina
120 g unt RECE
50-70 ml apa RECE
1 praf sare
pentru crema frangipane:

150 g migdale
100 g unt
100 g zahar
1 ou
zahar vanilat
+

10 smochine mici sau 5 smochine mari



Pentru crusta: intr-un robot de bucatarie puneti faina, untul RECE taiat bucati si sarea. Pulsati cateva secunde robotul pana ce obtineti o compozitie de faina cu bucatele de unt de marimea bobului de mazare. Turnati apa si porniti din nou blenderul. Veti obtine o compozitie lipicioasa si usor neomogena. (In functie de consistenta untului si a fainii, e posibil sa folositi mai multa sau mai putina apa). Daca aluatul vi se pare prea lipicios, presarati peste el inca 1 lingura de faina. Strangeti aluatul intr-o bila, inveliti-l in folie alimentara si dati-l la frigider pentru cel putin 30 de minute.

Intre timp pregatiti crema frangipane:

Intr-un robot de bucatarie mixati migdalele pana ce obtineti o faina fina. Puneti faina obtinuta intr-un bol. Adaugati peste untul moale si amestecati. Adaugati apoi oul si zaharul vanilat. Amestecati si obtineti o compozitie compacta. Incingeti cuptorul la 180 grade Celsius. Scoateti aluatul de la frigider. Presarati blatul de lucru cu faina si asezati aluatul desfacut din folie. Intindeti-l cu sucitorul, astfel incat sa obtineti un dreptungi potrivit pentru tava de tarta. Intindeti aluatul in tava, intepati-l cu furculita din loc in loc.

Turnati crema frangipane si nivelati bine cu ajutorul unei linguri. Taiati smochinele in sferturi si asezati-le in tava.



Dati tava la cuptor pentru 30-35 de minute.



Lasati tarta sa se raceasca complet in tava.

Deasupra puteti sa mai presarati cateva migdale tocate si frunze proaspete de menta



Taiati tarta in felii potrivite si serviti cu smochine proaspete



Desi n-am incercat, am auzit ca altii au taiat tarta cat era calda inca si au servit-o cu inghetata alaturi. Daca faceti lucrul asta, sa-mi spuneti si mie cum vi s-a parut! ☐



Noua ne-a placut asa cum a fost si o vom mai incerca si data viitoare.



Enjoy!

Pancakes cu lamaie si afine (fara gluten)

written by Andreea



Cu totii ati observat ca pe blog la mine, pe langa mancarea chinezeasca, gasiti multe retete de dulciuri, prajituri si torturi. Cu toate acestea, eu si sotul meu mancam o mica parte din ele, restul le impartim pe la rude, prieteni si cunostinte. In felul acesta, suntem siguri ca nu avem un aport prea mare de zaharuri si carbohidrati. Incercam pe cat se poate sa mancam echilibrat si cumpatat, ceea ce va sfatuiesc si pe voi. Desi niciunul dintre noi nu are alergie la gluten, am acceptat provocarea Ruxandrei, autoarea blogului Gourmandelle, si Dr. Schar. Am primit, astfel, o multime de produse care nu contin gluten, printre care si paste fainoase fara gluten, biscuiti fara gluten, fulgi de porumb fara gluten, faina si mix de patiserie fara gluten. Astazi am ales Mix C-Mix Patisserie din care am preparat niste pancakes delicioase. Un mod bun si sanatos prin care sa-ti incepi diminetile.



Ingrediente:

220 g faina fara gluten Mix C Dr. Schar
1 si 1/2 lingurite praf de copt (fara gluten)
1 praf sare
50 g ulei de cocos topit
1 lamaie (sucul si coaja)
100 ml sana
100 ml lapte
1 ou
2 linguri miere
1 lingurita extract de vanilie
200 g afine proaspete



Intr-un bol puneti faina fara gluten amestecata cu praful de copt si sarea, faceti o gropita in mijlocul ei.



in mijloc turnati uleiul de cocos topit, coaja de lamaie, sucul de lamaie, mierea, extractul de vanilie



dupa care sana, laptele batut si oul



omogenizati toate ingredientele bine cu ajutorul unei linguri



la sfarsit adaugati afinele proaspete, amestecati din nou
usor.



asezati pe focul mic spre mediu si incingeti o tigaie non
aderenta, ungeti tigaia usor cu ulei de cocos. Puneti cate 2
linguri din compozitie in tigaie si lasati 2 minute sa se
formeze clatita. Intoarceti cu o spatula si mai lasati inca 2
minute sa se coaca. Puteti testa clatita introducand o
scobitoare in mijlocul acesteia. Scobitoarea trebuie sa iasa
curata, fara urme de aluat pe ea.



Repetati operatiunea cu restul de compozitie.



Asezati pancakes pe farfurie



pe deasupra puteti pune si cateva afine proaspete



la final turnati sirop de artar sau miere



de asemenea le puteti pudra si cu zahar, daca nu tineti atat
de mult la "dieta" :).



Ca si textura sunt poate chiar mai pufoase decat pancakes facute cu faina de gluten, dar parca un pic mai "uscate", oricum diferenta nu este prea mare. Totusi, va sfatuiesc sa puneti pe deasupra miere, sirop de artar sau un sirop de fructe.



Enjoy!