

Fursecuri cu nuci, banane si ciocolata

written by Andreea



O combinatie delicioasa intre nuci, banane si cu gust discret de ciocolata.

Ne trebuiesc:

130 g unt

1 ou

120 g zahar brun

200 g faina integrala

100 g nuci

100g banane uscate

50 g bobite de ciocolata sau ciocolata tocata bucati

1/2 lingurita praf de copt

1/2 lingurita bicarbonat

1 plic zahar vanilat

1 praf de sare

Procedeul:

Se incinge cuptorul la 180 grade Celsius, nucile se pun intr-o tava si se dau la cuptor pentru 7-10 minute pana ce se rumenesc usor. Se pun deoparte 15 bucati de miez intregi, restul se curata de pielite si se toaca marunt



bananele uscate se maruntesc, 15 feliute intregi se pun deoparte



intr-un castron se amesteca ingredientele uscate, mai putin zaharul brun, adica: faina integrala, sarea, zaharul vanilat, bicarbonatul, praful de copt, nucile, bananele si ciocolata



untul la temperatura camerei se amesteca cu zaharul brun



se adauga si oul



se amesteca bine, apoi se adauga mixul de faina si nuci



obtinem o compozitie de genul acesta, pe care o dam la frigider pentru 1 ora



Dupa o ora scoatem aluatul de la frigider si punem cate o lingurita de aluat in tava acoperita cu hartie de copt, deasupra gramajoarelor punem cate o jumatate de miez de nuca sau cate o feliuta de banana



dam la cuptorul incins la 180 grade Celsius pana se rumenesc , aproximativ 10 minute.



sunt tare bune si gustoase



iar nucile dau o aroma deosebita acestor fursecuri



Enjoy!

Butonasi cu caise si caju

written by Andreea



Fursecuri micute, gustoase, cu gust discret de caise, fragede si bune de ti se topesc in gura. Cam asa as putea sa le descriu. Se fac foarte repede, in plus le putem servi oricand.

De ce? Vom vedea mai incolo acest lucru. Deocamdata sa trecem la treaba.

Ne trebuiesc:

226 g unt

150 g zahar

1 lingurita coaja de portocala

4 linguri de lapte condensat

2 pliculete de zahar vanilat

320 g faina

100 g caise deshidratate

70 g caju

Din cantitatile acestea ies vreo 2 tavi de butonasi, puteti injumatati cantitatile sau puteti face toata compozitia odata si sa folositi doar jumatate din ea, restul de compozitie o puteti pune la congelator gata preparata. Cand doriti sa faceti din nou acesti biscuitei nu trebuie decat sa scoateti compozitia de la congelator, o lasati 10 minute la temperatura camerei, dupa care puteti incepe sa coaceti biscuiteii.

Mai intai cautam niste caise deshidratate mai mari si frumoase la culoare



apoi le taiem in bucatele mici



prajim usor la cuptor caju si il taiem bucati



Intr-un castron amestecam cu mixerul untul, zaharul si zaharul vanilat pana obtinem o crema pufoasa, apoi adaugam coaja de lamaie



adaugam apoi caisele taiate bucati si caju



obtinem o pasta de genul acesta



dupa aceea adaugam o parte din faina alternand cu cele 4 linguri de lapte condensat, apoi restul de faina



impartim in 2 compozitia rezultata si din fiecare parte facem cate un sul de aluat



sulurile astfel formate le invelim in hartie de copt si le dam

la frigider, sau daca nu dorim sa facem biscuitei din ambele
sului de aluat, putem pune unul dintre ele la congelator.
Dupa o ora scoatem aluatul din frigider si il taiem feliute.
Incingem cuptorul la 180 grade Celsius.



feliutele le punem in tava cu hartie de copt si le dam la
cuptor, cam 10 minute dureaza, atat cat sa capete o culoare
usor galbuie



si au iesit asa:



au un usor gust de caise



si arome de caju



foaaaarte fragede



se topesc instantaneu!:)



noua ne-au placut la nebunie!



Enjoy!

Pătrățele de zăpadă

written by Andreea



Am inceput sa scriu postarea, am pus si prima poza, si tot nu
stiu cum sa numesc cu fulgi de cocos, alune si fructe cand

faceam pozele la minunile astea mici, afara ninge cu niste fulgi mari de zapada, asa ca acum mi-a venit ideea sa le numesc **Patratele de zapada**. Total lipsit de inspiratie! Well, nimic nu mai conteaza cand ma gandesc la toate delicatesele astea expuse mai sus, combinate toate intr-o armonie invaluita de ciocolata alba.

Sigur ati mai vazut bucatelele astea delicioase pe undeva, ideea e ca niciodata nu va veti satura de ele, asta pentru ca variantele sunt cu miile! Adica de fiecare data puteti pune in ele tot ce va doreste inima, puteti face combinatii numai de voi stiute, alegand de pe o lista intreaga de fructe uscate, una de fructe oleaginoase si seminte si eventual de pe una cu cereale. Deci luand-o matematic, combinatii de 3 luate cate !:)

Ah, si inca ceva, aveti dreptate, NU sunt nici fursecuri, nici biscuiti, nici merita luate in calcul in perioada aceasta de Sarbatori, poate totusi o sa-i placa Mosului. Eu una sunt innebunita dupa ele!

Hai sa nu va mai duc cu vorba, pe scurt ce am folosit si cum am facut:

250 g ciocolata alba

100 ml lapte condensat

3 biscuiti de orez expandat

100 g alune de padure

1 ceasca de fulgi de cocos

50 g cranberries (merisoare) uscate

50 g papaya deshidratat

biscuitii de orez expandat sunt astia, daca nu gasiti, puteti pune orez expandat simplu, eu n-am gasit



i-am faramitat in mici bucatele



alunele de padure le-am prajit in cuptor si le-am taiat pe jumatate (va sfatuiesc sa le taiati chiar mai mici caci veti avea probleme la taiatul patratelelor la final)



ciocolata alba si laptele condensat le-am pus la topit intr-un

vas pe baie de abur



intr-un castron am pus toate cele mai de sus adica:
biscuitii de orez expandat facuti bucati mici si nuca de cocos
apoi merisoarele uscate



papaya deshidratat



alunele de padure



apoi le-am amestecat bine pe toate



si peste ele am turnat ciocolata topita



repede de tot le-a amestecat pe toate bine pentru ca ciocolata
sa le combine pe toate



am pus compositia intr-o cutie de plastic tapetata cu folie
alimentara, am dat la frigider vreo 5 ore (peste noapte ar fi
ideal)



dupa frigider a aratat cam asa



am taiat in patratele mai mici cu un cutit bine ascutit, apoi
am alternat cu cutitul de paine □ caci nu se taia foarte drept
si nici foarte egal din cauza alunelor mari, aici se vede
foarte clar



Sa tot vreti sa mancati din astea □



Spor la combinatii de fructe, seminte, cereale si ciocolata!



Prajitura cu banane

written by Andreea



Printre fructele mele preferate se afla si bananele. As fi in stare sa mananc numai banane, daca as putea :)atat de mult imi plac. Asa ca nu se putea sa nu pretez si eu aceasta prajiturica minunata cu banane. Sunt sigura ca aveti reteta si ca ati mai facut. Eu am folosit urmatoarele:

150 g unt
200 g zahar brun
3 oua
4 banane bine coapte
270 g faina
1 plic zahar vanilat
1 lingurita praf de copt
1/3 lingurita bicarbonat de sodiu
1 lingura suc de lamaie
1 praf de sare
pentru ornat ciocolata topita

In primul rand am incins cuptorul la 170 grade Celsius, apoi am amestecat ingredientele uscate, mai putin zaharul, adica: faina, sarea, praful de copt, si bicarbonatul, apoi: untul l-am taiat bucatele



peste el am pus zaharul brun si zaharul vanilat



le-am mixat bine de tot pana au devenit o crema



apoi am adaugat primul ou, am mixat bine, apoi cel de-al doilea, iar am mixat, apoi al treilea



abia acum am decojit banele, le-am rupt bucati mai mari



le-am pus in blender si peste el am pus repede sucul de lamaie ca sa nu se oxideze bananele



piureul rezultat l-am turnat peste crema de unt si oua



apoi am turnat amestecul de ingrediente uscate



compozitia am turnat-o intr-o forma de tort cu diametrul de 25 cm, am dat la cuptor pentru o ora, dupa testul cu scobitoarea



Dupa ce se raceste, putem pudra cu zahar, dar pentru ca la mine s-a crapat un pic, am optat pentru ciocolata topita, ca sa o maschez un pic ☐



am lasat-o la frigider 15 minute ca sa se intareasca si ciocolata



sectiune pufoasa
cu miezul usor umed



cu gust minunat de banane



data viitoare am sa folosesc aceasta prajiturica pe post de blat, bineinteles pentru tort cu banane ☐



Prajitura cu prune si blat crocant

written by Andreea



O alternativa la pandispanul clasic cu fructe este si acest gen de prajitura. Eu sunt de parere ca prajitura asta cu smantana se potriveste cel mai bine cu prunele de toamna. Iar cand peste prajitura mai pui si niste fulgi de migdale, totul se transforma intr-o simfonie de vara! :))

Tava mea a fost una foarte mare, asa ca am adaptat cantitatile. Pentru o tava mai mica, puteti pune 3 sferturi din cantitate.

Ingrediente pentru o tava foarte mare 37×41 cm:

400 g faina
400 g smantana
4 oua
300 g zahar pudra
700 g prune
1 plic praf de copt
1 plic zahar vanilat
1 varf de lingurita sare

Pentru blatul crocant:

150 g faina
100 g zahar tos
100 g unt
fulgi de migdale

Incingem cuptorul la 180 grade Celsius. Alegem prune bine coapte, le spalăm si le stergem cu un prosop curat



le taiem in doua si le lasam deoparte



Intr-un bol punem zaharul pudra



apoi adaugam 400 g de smantana, mixam totul bine, apoi am adaugam zaharul vanilat, sarea si apoi cele 4 oua incorporam incet faina amestecata cu praful de copt



Turnam compozitia intr-o tava cu dimensiunile 30cmx35 cm, unsa cu unt si tapetata cu faina



trecem prunele prin putina faina apoi le asezam peste aluatul din tava



mai presaram putin zahar pudra pe deasupra si dam la cuptorul incins pentru 30 de minute



intre timp pregatim blatul crocant:

punem intr-un castron untul, faina, zaharul tos si o parte din fulgii de migdale



amestecam repede totul cu mainile pana obtinem niste firmituri din aluat



Scoatem tava de la cuptor



presaram peste prajitura firmiturile de aluat



peste aluat am presaram restul de fulgi de migdale, mai dam la cuptor inca 15 minute



Scoatem tava din cuptor si lasam sa se raceasca complet la temperatura camerei.



Portionam prajitura in bucati generoase



Si servim cu pofta alaturi de cei dragi



Enjoy!

Tarta cu mure

written by Andreea



Intoarsa de prin peregrinarile mele prin tara, pe drum am gasit niste mure delicioase. Pe marea majoritate le-am transformat in dulceata de mure, insa am pastrat si o parte din ele pentru o tarta. A iesit mai mult decat minunata, marturie o sta parerea nasilor nostri.

Pentru aceasta tarta am folosit urmatoarele:

pentru blat:

150 g unt

60 g zahar pudra

60 g migdale albe fara coaja maronie

1 galbenus de ou

250 g faina

1 praf sare

Si am purces la treaba:

Pentru inceput am incins cuptorul la 180 grade Celsius. Am prajit migdalele in cuptorul incins pentru 10 minute pana ce au capatat o culoare usor aurie.



apoi le-am macinat in robotul de bucatarie



Intr-un castron am mixat unutul impreuna cu zaharul



apoi am adaugat galbenusul de ou, faina si migdalele macinate



am obtinut un aluat sfaramicios pe care l-am strans intr-o

mingiuta invelita cu folie si l-am dat la frigider 60 de minute



crema:

250 ml lapte

3 galbenusuri ou

100 g zahar tos

1 lingura amidon

1 pastaie vanilie

3 cuisoare aromate

1 lingurita coaja de portocala

250 ml frisca lichida

am pus laptele la fiert impreuna cu cele 3 cuisoare si am despicat pastaia de vanilie



am adaugat la lapte si pastaia si semintele de vanilie si am lasat sa dea in clocot



am scos pastaia si cuisoarele din laptele deja aromat, lasand numai semintele

am amestecat galbenusurile cu zaharul tos si coaja de portocala



am turnat laptele fiert peste ele si am pus totul din nou pe foc pana s-a format un sos ca o smantana



am dizolvat amidonul in 3 linguri de lapte si l-am adaugat creimei de pe foc



am lasat la foc mic pana s-a ingrosat ca o budinca si am lasat-o pana s-a racit complet



am intins aluatul intr-o foaie mai groasa si l-am pus in tava de tarta, l-am intepat cu furculita si peste el am pus o foaie de copt, l-am dat la cuptorul cu foc mic 20 de minute



am mixat frisca bine de tot si am adaugat-o peste crema deja racita



am obtinut o crema delicioasa si fina



blatul racit in tava a aratat asa



am pus crema peste el



si am nivelat-o un pic



decor:

300 g mure (din care am folosit 100 g pentru suc)

50 g zahar

2 foi gelatina

am pus cele 200 g de mure peste crema



din restul de mure am obtinut suc de mure pe care l-am amestecat cu zahar si l-am pus pe foc pana s-a topit tot zaharul, le-am strecurat intr-o strecuratoare si am pus deoparte sucul obtinut



am pus foile de gelatina la inmuiat



si le-am pus peste sucul cald obtinut



am lasat la racit si apoi am turnat sucul peste tarta de mure



Am dat tarta la frigider pentru 3 ore dupa care am taiat-o in felii



iar o feliuta arata cam asa:



Enjoy!