

# 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, insa 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!

---

# 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 drojdia 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 compozitie 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!

---

# Gofre de Liège

written by Andreea



Gofre de Liège din aluat dulce si parfumat cu drojdie si zahar perlat. Atunci cand se gatesc, zaharul se topeste usor si se caramelizeaza devenind crocant si delicios.

Daca ati fost in Belgia sau Olanda, cu siguranta ati mancat acest tip de gofre cu crema de ciocolata, sau nutella sau frisca si capsune. Si pe la noi prin tara exista cateva locuri unde poti manca astfel de gofre insa nu sunt foarte dese.



Gofre de Liège

Acest tip de gofre se mai pot gasi si ambalate, sunt importate din afara si se gasesc simple sau cu ciocolata. Insa pentru gustul meu, acele gofre ambalate sunt mult prea dulci, deci nu le pot manca. Asa ca am decis sa mi le fac eu acasa dupa gustul meu propriu.

In anumite locuri le mai gasiti sub denumirea de gofre belgiene, caci da, din Belgia vin. Insa cu siguranta va duc si la ideea de waffles sau vafe. Deci care e diferenta intre gofre si waffles? Sunt aceleasi, doar ca in engleza se numesc

waffles. Noi le numim mai simplu, vafe.

Diferenta mare este insa intre gofre belgiene si Gofre de Liège. Gofre belgiene contin in aluat praf de copt, ceea ce le face mai moi si mai pufoase, pe cand Gofre de Liège contin in aluat drojdie ceea ce le face mai consistente si mai crocante datorita zaharului perlat.



Gofre de Liège

Ce este zaharul perlat? Este un tip de zahar cu granulatie mare care rezista mai bine in timpul gatirii, astfel incat nu se topeste instantaneu precum zaharul obisnuit. Zaharul acesta perlat este si el un element cheie in consistenta acestor Gofre de Liège. Zaharul perlat se gaseste si in magazine la noi si arata asa (v-am lasat aici link).

Daca nu aveti acest tip de zahar perlat, nu este nicio problema. Puteti folosi cateva cuburi de zahar alb pe care sa le spargeti in bucati mai mici si sa le folositi intocmai ca pe zaharul perlat.

Puteti servi aceste gofre la micul dejun alaturi de o cafea sau la o gustare. Alte idei pentru micul dejun mai puteti gasi pe blog: pancakes, clatite, briose, orez cu lapte, terci de ovaz.



Nu uitati ca ma gasiti si pe pagina mea de Instagram unde postez si alte retete si idei dragute in Stories :).

- Ingrediente:
- 440 g faina cu procent mare de proteina
- 6 g drojdie uscata
- 300 ml lapte caldut
- 50 g zahar
- 2 oua
- $\frac{1}{2}$  lingurita sare
- 70 g unt topit

- 80 g zahar perlat sau zahar cuburi

Intr-un vas cerneti faina si faceti o gropita in mijlocul ei. Separat, intr-un castron amestecati 100 g lapte cald din cantitatea indicata impreuna cu drojdia si zaharul. Lasati deoparte pentru 10 minute.

Cand drojdia s-a activat, turnati in mijlocul fainii amestecul de lapte si drojdie, ouale, restul de lapte, sarea si untul topit. Amestecati totul bine cu o lingura pana obtineti o compozitie lipicioasa. Alternativ, puteti face acest lucru cu ajutorul unui robot de bucatarie. Framantati acest aluat lipicios pentru 5 minute.



Acoperiti vasul cu folie alimentara si lasati la dospit la temperatura camerei pentru 2 ore. Puteti face acest aluat de cu seara si sa il lasati sa dospeasca lent la frigider peste noapte.

Dupa dospire aluatul va fi la fel de lipicios si de moale. Daca ati optat pentru dospirea rapida, puteti sa il gatiti in aparat imediat. Daca ati optat pentru dospirea la rece, scoateti aluatul de la frigider cu 30 de minute inainte.

Puneti aparatul de wafe la incins. Amestecati rapid aluatul cu zaharul perlat. Daca nu aveti zahar perlat, luati zaharul cuburi si zdrobiti-l cu lama unui cutit sau cu un sucitor pana aveti bucatiele de zahar de marimea bobului de orez.



### Gofre de Liège

Cand aparatul pentru wafe s-a incins, ungeti cu putin ulei placile aparatului de wafe. Puneti cate o lingura de aluat pe fiecare placa. Puteti unge putin lingura cu ulei sau mainile atunci cand puneti aluat in aparatul de gofre, daca simtiti ca aluatul este greu de manevrat. Inchideti aparatul si gatiti gofre pentru 3-4 minute pana ce devin rumene si usor maronii. Scoateti gofre din aparat cu ajutorul unei furculite sau a

unui cleste de bucatarie! *Mare atentie cand scoateti gofre gatite din aparat!!! Zaharul tinde sa iasa putin din aluat si sa se caramelizeze. Va deveni extrem de fierbinte!!*

Repetati operatiunea cu restul de aluat pana ce ati format toate gofre.

Serviti calde! Gofre care nu sunt consumate imediat pot fi tinute la temperatura camerei in cutii inchise ermetic. De asemenea, se pot congela in pungi inchise. In momentul servirii se pot incalzi la cuptorul cu microunde.

Enjoy!

---

# Pancakes cu ciocolata si cirese

written by Andreea



Pancakes cu ciocolata si cirese, pancakes moi si delicioase invaluite intr-un strat pufos de frisca, sos acrisor si aromat de cirese.

Povestea acestor pancakes este una mai veche, de acum vreo 5 ani, cand curatasem cirese pentru un alt desert pe care nu am mai apucat sa il mai fac. Facusem niste pancakes cu ciocolata si voiam pentru ele ceva diferit, nu doar un gem sau sirop de artar. Ciresele erau deja curatate de samburi, asa ca nu mi-a ramas decat sa le transform intr-un sos delicios de cirese.



## Pancakes cu ciocolata si cirese

Desi am mai facut pancakes in aceasta forma, nu am apucat niciodata sa postez reteta lor, asa ca astazi le-a venit randul. Ceea ce trebuie sa stiti atunci cand le pregatiti in acest mod, este faptul ca aveti nevoie ca pancakes sa nu fie fierbinti. Ca topping ele au frisca si mascarpone si sos de cirese. Evident, sosul de cirese trebuie sa fie rece. Insa daca pancakes sunt calde, amestecul de frisca si mascarpone se topeste imediat.



## *Pancakes cu ciocolata si cirese*

Partea buna la aceste pancakes este ca puteti sa pregatiti sosul din timp, la fel si amestecul de mascarpone.

Din categoria pancakes, pe blog mai gasiti o varianta fara gluten: pancakes cu ovaz sau pancakes cu ricotta si smochine, pancakes sarate cu porumb si blue cheese, sau pancakes cu cirese si rom.

Pentru inca se gasesc pe piata cirese, mai puteti pregati prajitura cu cirese si ciocolata, tort de clatite cu ciocolata si cirese, briose cu cirese si migdale sau Black forrest Pavlova.



## *Pancakes cu ciocolata si cirese*

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

### Ingrediente:

- *Pentru pancakes:*
- 2 oua
- 50 ml ulei
- 200 ml lapte batut ( sau kefir)
- 50 g zahar
- 1 lingurita extract de vanilie
- 1 lingurita esenta de rom (optional)

- 150 g faina
- 35 g cacao pudra
- 2 lingurite praf de copt
- 1 praf sare
- *Pentru sosul de cirese:*
- 200 g cirese fara samburi
- 2 lingurite suc de lamaie
- 70 g zahar
- 2 lingurite amidon +4 linguri apa
- *Pentru crema de mascarpone:*
- 150 g mascarpone la temperatura camerei
- 150 ml frisca batuta
- 30 g zahar pudra

Intr-un castron incapator bateti ouale impreuna cu uleiul. Turnati laptele baut impreuna cu zaharul, extractul de vanilie si esenta de rom (daca folositi) cu ajutorul unui tel amestecati bine. La sfarsit adaugati faina amestecata cu cacaoa, praful de copt si sarea, amestecati usor fara a insista prea mult, trebuie doar sa obtineti o masa compacta.

Luati o tigaie si picurati 2-3 picaturi de ulei in ea, intindeti uleiul cu spatele unei linguri sau cu ajutorul unui servetel, incingeti tigaia bine, dupa care dati focul foarte mic. Luati cate 2-3 linguri de compozitie (depinde cat doriti clatitele de mari ) si turnati in tigaie. Lasati pancakes sa se gateasca la foc mic pana ce la suprafata apar bule mici de aer.

Atunci putei intoarce clatitele cu ajutorul unei spatule. Mai lasati sa se coaca si pe cealalta parte. Puteti face chiar testul cu scobitoarea. Introduceti in mijlocul clatitelor o scobitoare. Daca aceasta iese curata, atunci clatita este gata. Daca scobitoarea prezinta urme vascoase de ciocolata, mai lasati-le cateva secunde pana la 1 minut.



*Pancakes cu ciocolata si cirese*

Dupa ce ati terminat clatitele de gatit, lasati-le deoparte sa se raceasca putin.

Pregatiti sosul de cirese: intr-o craticioara adaugati ciresele fara samburi impreuna cu zaharul si sucul de lamaie. Lasati sa fiarba totul pana ce ciresele se inmoaie, cam 10-15 minute. Dizolvati amidonul in apa si adaugati amestecul peste sosul de cirese. Amestecati totul bine pana ce sosul se ingroasa. Lasati deoparte sa se raceasca complet. Puteti face sosul din timp si sa il pastrati la rece.

Pentru crema de mascarpone: intr-un castron amestecati mascarpone la temperatura camerei cu zaharul pudra si amestecati. Incorporati frisca batuta.



### *Pancakes cu ciocolata si cirese*

Pentru montat: pe farfurie puneti un pancake, adaugati 1 lingura generoasa de crema mascarpone, apoi o lingura de sos de cirese. Continuati cu inca un pancake, o lingura de crema si apoi din nou sos de cirese. Puteti face turnul de pancakes cat doriti de inalt, insa asigurati-va ca nu se prabuseste. Prin urmare, nu recomand mai mult de 3 pancakes intr-o farfurie. La final presarati aschii de ciocolata si terminati cu o cireasa proaspata, asa ca cireasa din varf J.

Serviti!

Enjoy!

---

# **Terci de ovaz cu piersici**

written by Andreea



Terci de ovaz cu piersici este o reteta pe care o fac des in serile friguroase de iarna. Il servesc cald pentru ca imi place tare mult textura lui. Uneori adaug diferite tipuri de nuci prajite pentru un gust si mai bun si o textura usor crocanta. Ceea ce imi place tare mult la aceasta reteta este faptul ca pot sa ma joc mai mult cu aromele si texturile, in sensul ca pot adauga vanilie sau scortisoara, iar pe deasupra diferite tipuri de fructe proaspete sau usor posate. Uneori adaug nuca de cocos, fistic sau bucatele de ciocolata. La capitoul fructe proaspete, adesea adaug afine sau mere sau portocale, dar uneori adaug si fructe din compot. Pentru o culoare placuta si pentru un gust care imi aduce aminte de vara, astazi am optat pentru piersici din compot de la Sun Food.

▪ **Ingrediente:**

- 1 conserva piersici Sun Food
- 100 g ovaz fulgi de ovaz
- 300 ml lapte vegetal sau lapte obisnuit
- 2 lingurite sirop de artar sau miere
- 1 lingura cacao
- 2 batoane scortisoara
- 1 steluta anason
- 1 lingurita extract de vanilie
- 1 praf sare
- 50 g fulgi de migdale
- 50 g afine proaspete



Pentru inceput puneti intr-o craticioara fulgii de ovaz impreuna cu laptele vegetal, sarea, batoanele de scortisoara si steluta anason.





Puneti craticioara pe foc si lasati sa fiarba la foc mic pana ce ovazul s-a inmuiat si a absorbit mare parte din laptele vegetal. Nu uitati sa amestecati din cand in cand. Adaugati cacaoa si extractul de vanilie, siropul de artar si luati craticioara de pe foc.



Intre timp puneti fulgii de migdale intr-o tigaie si lasati-i sa se prajeasca usor amestecand des.



Puneti terciul de ovaz in castron.



Terci de ovaz cu piersici, mod de preparare

Pe margini presarati fulgi de migdale



Terci de ovaz cu piersici, mod de preparare

Desfaceti conserva de piersici, scurgeti bine piersicile de lichid. Taiati piersicile in feliute subtiri



Puneti in mijlocul castronului felii de piersici



Terci de ovaz cu piersici-mod de preparare

Pe deasupra puneti afinele



Terci de ovaz-mod de preparare

Garnisiti cu menta proaspata daca doriti



Terci de ovaz cu piersici



Terci de ovaz cu piersici

Este atat de bun si de cremos!



Terci de ovaz cu piersici

Optional, pe deasupra mai puteti pune putin sirop de artar.



Terci de ovaz cu piersici

Este minunat! Enjoy!

---

## Cornuri cu gem de post

written by Andreea



Cornuri cu gem de post au devenit preferatele noastre chiar in secunda in care le-am gustat. Imediat ce s-au copt si am deschis cuptorul, o aroma delicioasa ne-a invaluit. Ne-am invartit pe langa ele mereu pana s-au racit usor si am rupt incet in doua un corn. Gemul de caise statuse cuminte in aluat, iar aroma era minunata! Dupa ce am gustat din el, am declarat ca acestea trebuie sa fie cele mai iubite cornuri cu gem de post de pe pamant!



## Cornuri cu gem de post

Mai pregatisem eu cornuri cu gem si cu alte dati, dar avand in vedere ca acestea au fost cornuri cu gem de post fara oua si fara unt, ma temeam ca nu o sa fie la gust atat de bune. iesit delicioase! Daca va uitati in poze o sa le vedeti aurii pe deasupra si o sa ma intrebati cu ce le-am uns pe deasupra. Lapte vegetal si pudra de turmeric. Pentru o culoare placuta asemanatoare oului.

Daca tineti post zilele acestea, puteti incerca si alte dulciuri de pe blog, deliciosul strudel cu mere de post, sau tortul cu ciocolata de post sau muffins cu banane si ciocolata de post.

Ingrediente pentru 12 cornuri cu gem de post:

- 550 g faina
- 30 g drojdie proaspata
- 100 g zahar
- 150 ml lapte vegetal (eu am folosit de migdale)
- 80 ml suc de portocale proaspat stors
- 100 ml ulei vegetal
- 2 lingurite zahar vanilat
- 1 lingurita esenta rom
- coaja rasa de la 1 portocala
- 200 g gem de caise (sau alt gem dupa preferinta)
- 1/2 lingurita sare
- pentru uns cornurile: 3 linguri lapte vegetal+1 lingurita pudra turmeric



## Cornuri cu gem de post

Pentru inceput incalziti usor laptele vegetal. Intr-un castronel dizolvati drojdia impreuna cu 1 lingurita zahar din cantitatea indicata si 3 linguri de lapte vegetal. Amestecati bine si lasati deoparte castronelul acoperit cu un servetel,

pentru 10 minute.

Intre timp pregatiti restul ingredientelor: intr-un vas cerneti faina, apoi faceti o gropita in mijlocul ei. In locul creat adaugati restul de zahar, laptele vegetal incalzit, sucul de portocale, uleiul vegetal, zaharul vanilat, coaja de portocala, sarea si esenta de rom. Cand drojdia a dospit si observati ca a inceput sa creasca usor in bol, turnati amestecul peste ingredientele din bolul mare.



Cornuri cu gem de post

Cu ajutorul unei linguri amestecati totul bine pana obtineti un aluat lipicios. Scoateti aluatul din vas si mutati-l pe masa de lucru. Framantati aluatul timp de 10 minute pana nu se mai lipeste de maini. Puneti aluatul inapoi in vasul in care ati framantat, nu inainte de a unge vasul cu putin ulei. Acoperiti vasul cu un prosop curat de bucatarie si lasati sa dospeasca in loc cald pana ce isi dubleaza volumul.

Scoateti aluatul din vas, ungeti masa de lucru cu putin ulei si framantati aluatul 1-2 minute. Cu ajutorul unui sucitor intindeti aluatul intr-o foaie rotunda cu grosimea de 0,5 cm. Cu ajutorul unui cutit sau a unei role pentru pizza taiati 12 triunghiuri egale. La baza fiecarui triunghi puneti cate 1 lingura de gem si rulati strans.



Cornuri cu gem de post

Asezati cornurile la o distanta de 3-4 cm intr-o tava acoperita cu hartie de copt. Acoperiti tava cu folie alimentara si lasati sa dospeasca din nou la loc cald 40 de minute.

Intre timp incingeti cuptorul la 180 grade Celsius. Intr-un castronel amestecati laptele vegetal cu pudra de turmeric pana obtineti o compozitie omogena. Indepartati folia alimentara de

pe deasupra tavii, ungeti cornurile cu amestecul de lapte si turmeric. Intr-un ibric mic fierbeti 200 ml apa. Puneti o tava la baza cuptorului, turnati apa fierbinte din ibric. Pe etajul superior al cuptorului asezati tava cu cornurile cu gem de post. Inchideti cuptorul si lasati sa se coaca pentru 10 minute. Dupa 10 minute, scoateti tava cu apa din cuptor si scadeti temperatura la 160 grade Celsius. Continuati coacerea pentru inca 15-20 de minute pana ce cornurile capata o crusta frumoasa si aurie.



Cornuri cu gem de post

Scoateti tava din cuptor si lasati cornurile sa se raceasca. Pudrati-le cu zahar. In timpul coacerii e posibil ca gemul sa mai iasa putin din aluat, insa nu e problema.

Pofta buna!



Cornuri cu gem de post