

Bascute cu dulceata



Foarte gustoase aceste bascute cu dulceata, din aluat dospit, cu „mot” de fructe!!!

Le-am savurat cu totii, cu mare placere, chiar daca am reusit sa le ard un pic ☐

Le-am incercat cu dulceata de capsuni si caise, iar acum vreau sa le incerc si cu alte umpluturi. Cu branza dulce, neaparat!! :))

Ingrediente:

Aluat dospit:

- 500 g faina (se cerne)
- 60 g zahar
- 2 pliculete zahar vanilat (20 g)
- 2 galbenusuri
- 80 g unt
- 1 cub drojdie (25 g) sau 7 g drojdie uscata

- 250 ml lapte
- un praf de sare

Pentru uns:

- 1 galbenus (de la un ou mare)
- putin lapte cald

Mod de preparare:

Aluatul dospit se pregateste primul, pentru a avea timp sa dospeasca. Asadar, amestecam mai intai drojdia proaspata cu 100 ml lapte cald si 1 lingurita de zahar.

Intr-un bol incapator, rasturnam faina si facem o adancitura in centrul fainii (cernute). Turnam apoi amestecul cu drojdie, adica maiaua.

Separat, dizolvam zaharul ramas si zaharul vanilat in restul de lapte cald (150 ml) si topim untul putin la microunde.

In continuare, batem galbenusurile cu praful de sare.

Cand drojdia s-a umflat, adaugam laptele cu zaharul, untul topit si galbenusurile si framantam cu mana (sau la robot).

Incercati sa nu puneti prea multa faina atunci cand framantati aluatul, ci doar atat cat sa va infainati mainile. Aluatul se lucreaza repede; framantati-l pana devine elastic.

Se lasa aluatul la dospit la loc cald, pana isi dubleaza volumul (aprox. 30-40 min).

Dupa ce dospeste, se rastorna pe masa infainata, se presara putina faina deasupra si se intinde o foaie care sa aiba cam 1 cm grosime.

Cu ajutorul unui pahar sau a unei forme rotunde, se decupeaza cercuri, se-aseaza intr-o tava tapetata cu hartie de copt, dupa care se lasa cam 15 min pe masa sa mai creasca.

In acest moment, aprindem si cuptorul si il lasam sa ajunga la

temperatura de 175 grade C (foc potrivit).

Dupa cele 15 minute, facem o adancitura (cu fundul unei cescute sau al unui paharut mai mic) in fiecare bascuta apoi le ungem cu amestecul de ou si lapte.

In adancituri se pune dulceata , gem, de preferabil doar fructele, ideea e sa nu fie prea zemoase. Eu am pus capsuni si caise din dulceata.

Tava se baga in cuptorul incins pentru cca. 20 de minute (ele trebuie oricum verificate cu scobitoarea, ca sa nu l lasati prea mult...asa, ca mine, hihi...)

Calde sunt foarte bune dar merg foarte bine si reci. Tot de trebuie sa faceti este sa le incalziti putin la microunde...si sunt ca noi! ☐

Puteti folosi, cum v-am spus si mai sus, si alte umpluturi dulci, cum ar fi: branza dulce si stafide, mere...

Acum, cu capsuni si caise:



Laura Sava



Sfat: cred ca ar merge facute si sub forma asta: **Bascute...la cuptor!**
(formati rulouri inguste de aluat si le asezati in forme, punand
putin gem deasupra sau dupa ce sunt coapte). Voi testa, in curand!

Delicioaseeee!!! ☐



Laura Sava



Reteta preluata de la Pocahontas