

Betisoare cu branza

[shashin type="photo" id="18455" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

Astazi am pentru voi niste gustari sarate, niste betisoare cu branza, rapide si foarte usor de facut! V-am atras deja atentia, asa e?! ☐ Foarte bine, pentru ca nu veti regreta!!! Iar daca aveti pofta si de ceva cu carne, folositi cealalta foaie de aluat din pachetul de foitaj (un pachet are 800 g) pentru a prepara o portie de [baghetute crocante](#). Eu asa am facut :))

Ingrediente:

- 400 g aluat de foitaj (1 foaie)
- 150 g cascaval ras
- 50 g parmezan ras (optional)
- 1 ou mare
- un praf de sare
- susan sau chimen

Mod de preparare:

Se dezgheata aluatul de foitaj pe jumatate; se incinge in timpul asta cuptorul la 200 grade C (foc mare).

Se presara masa cu faina. Se aseaza aluatul (nu se intinde cu sucitorul). Se separa oul; albusul se bate usor cu praful de sare (cat luati cu trei degete) si se intinde, cu ajutorul unei pensule de bucatarie, pe aluat. Se acopera o jumatate de aluat cu cascaval ras+parmezan ras, intr-un strat cat mai uniform:

[shashin type="photo" id="18456" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

Cealalta parte se pliaza peste umplutura, ca si cum ati inchide o carte:

```
[shashin type="photo" id="18457" size="large" columns="max" order="user" position="center"]
```

Se apasa cu mainile, pentru a scoate aerul (puteti sa treceti de cateva ori cu sucitorul peste aluatul impaturit) si se taie in fasii de cca. 2-3 cm. latime, cu ajutorul rolei de pizza:

```
[shashin type="photo" id="18458" size="large" columns="max" order="user" position="center"]
```

Se tapeteaza o forma mare de copt cu hartie (tava de la aragaz). Betisoarele cu branza se aseaza cu grija, sa nu se desfacă, unele langa altele, lasand putin loc intre ele. Eu am facut si cateva „rasucite” □

```
[shashin type="photo" id="18459" size="large" columns="max" order="user" position="center"]
```

Galbenusul pus deoparte se amesteca cu restul de albus batut; se ung betisoarele cu ou si se presara cu susan:

```
[shashin type="photo" id="18460" size="large" columns="max" order="user" position="center"]
```

Se dau la cuptor pentru cca. 20 de minute.

```
[shashin type="photo" id="18461" size="large" columns="max" order="user" position="center"]
```

„Rasucitele” au fost gata dupa vreo 15 minute, asa ca urmariti cuptorul, daca vreti sa le faceti si in felul asta:

```
[shashin type="photo" id="18462" size="large" columns="max" order="user" position="center"]
```

Lasati-le sa se raceasca pe un platou intins, acoperit cu servetele de hartie (vor mai absorbi putin din grasimea aluatului). Serviti-le in pahare, borcane...cum vreti □

```
[shashin type="photo" id="18463,18464,18465" size="large" columns="max" order="user" position="center"]
```

Sunt foarte bune calde, dar si reci sunt gustoase!

```
[shashin type="photo" id="18466" size="large" columns="max"
order="user" position="center"]
```

S-aveti pofta!!! :))

```
[shashin type="photo" id="18467" size="large" columns="max"
order="user" position="center"]
```