

Betisoare cu branza



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! Sunt **aperitivele** alea care se „topesc” intotdeauna primele :))

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 (o foaie)
- 150 g cascaval ras
- 50 g parmezan ras (optional)
- un ou mare

- un praf de sare
- susan sau chimen

Mod de preparare:

Dezghetati aluatul de foitaj pe jumatate; incingeti in timpul asta cuptorul la 200 grade C (foc mare).

Presarati masa cu faina. Asezati aluatul (nu se intinde cu sucitorul). Separati oul; bateti albusul usor cu praful de sare (cat luati cu trei degete) si intindeti-l, cu ajutorul unei pensule de bucatarie, pe aluat.

Acoperiti o jumatate de aluat cu cascaval ras+parmezan ras, intr-un strat cat mai uniform:



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



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



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



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



Dati betisoarele la cuptor pentru cca. 20 de minute:



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



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 ☐



Laura Sava



Laura Sava



Laura Sava

Sunt foarte bune calde, dar si reci sunt gustoase!



S-aveti pofta!!! :))



Laura Sava