

Braduti de branza



Dragilor, daca doriti sa preparati ceva delicios de Craciun, impreuna cu puiutii vostri, va invit sa incercati acesti braduti de branza. Lasati-i pe cei mici sa-i decoreze, vor fi incantati la maxim!!!!!!

Puteti folosi si alte retete pentru a face simpatici braduti, mai ales daca va place mai mult ciocolata ☐

1. **Prajitura de ciocolata** (alba)
2. **Prajitura de ciocolata** (de lapte)
3. **Tort de nuci si ciocolata**

Ingrediente:

- un kg branza dulce
- 3 galbenusuri
- un ou mare
- 100 g zahar
- 2 linguri suc lamaie
- 200 ml lapte
- 2 plicuri praf de budinca de vanilie
- 100 g coaja de lamaie sau portocala confiata (optional)
- 100 g unt moale
- 6 albusuri
- 120 g zahar

Sfat: praful de budinca se poate inlocui cu: 40 g zahar, 40 g amidon, 2 galbenusuri si vanilie.

Mod de preparare:

Amestecati primele ingrediente (budinca nu se prepara, ci se adauga asa praf). Adaugati si untul si amestecati pana la omogenizare. Bateti „bezea” albusurile cu zaharul si adaugati spuma in trei etape peste amestecul de branza, amestecand cu telul de jos in sus. Turnati in tava tapetata si coaceti 30 de minute la 200 C (foc mare), apoi micorati temperatura cuptorului la 170 C (foc domol) si mai lasati 40-50 de minute sau pana devine aramiu la suprafata. Prajitura se lasa sa se raceasca in tava. Abia dupa aceea o puteti taia! O pastrati la frigider.

Cristinel drag, iti multumesc din tot sufletul pentru reteta delicioasa!!! ...din care i-am „croit” lui Bogdi niste braduti tare draguti! ☐ ...impreuna i-am decorat!!!

Aici e aluatul, pregatit de copt:



Prajitura gata coapta:



De aici, incep improviziatiile noastre! ☐
Am taiat blatul in doua:



Si inca o data!



...si tot asa, pana cand, in final vom avea 8 bucati delicioase de prajitura:





Pe care, cu ajutorul acestor ingrediente, adica:

- frisca batuta, pentru „imbracarea” fiecarui triunghi dulce □
- fulgi de nuca de cocos, colorati in verde
- bombonele M&M
- mini-batoane cu caramel, gen Mars

...le-am transformat in: Braduti!!! □





Noi i-am impodobit cu niste „ghirlande” de aceeasi culoare, dar voi puteti combina toate culorile si le puteti apoi aseza deasupra, ca niste globuri...



Prima bucată din brăduț -delicioasă!!!



Reteta by **Cristina K.**