

Chocolate Fudge



Chocolate Fudge, adica baton de ciocolata, mai pe romaneste □ , dar nu unul oarecare, ci unul foooarte rapid si desigur, delicios!!

...desi asta nu mai trebuia mentionat avand in vedere ce ingrediente intra in compozitia lui :))

Are din plin ciocolata, lapte condensat si unt, si ce e si mai grozav: se face in doar 3 minute!!!

Asta e varianta la microunde dar trebuie sa stiti ca se poate prepara si la aragaz, doar ca necesita cateva minute in plus de fierbere...

Am mai pregatit o data „batonul” acesta, numai ca atunci nu aveam lapte condensat la cutie, ci **facut in casa**. Deci se poate si asa. E o idee minunata, si rapida, pentru sarbatorile de iarna care vin, va veti impresiona cu siguranta musafirii!!!!

Ingrediente:

- o conserva de 400 g lapte condensat
- 50 g unt
- 400 g ciocolata cu lapte sau neagra, cu minim 50% cacao
- alune, nuci, stafide, toate optional
- esenta de rom, la fel de optionala ☐

Mod de preparare:

Se rupe ciocolata in bucatele sau se taie cu un cutit, cum reusiti mai bine ☐

Se adauga intr-un vas de sticla (jena) impreuna cu laptele condensat si untul rece, taiat cubulete. Se amesteca bine.

Se seteaza cuptorul de microunde la putere maxima, se introduce vasul si se lasa 3 minute, timp in care se pregateste o forma (de preferinta patrata) cu dimensiuni de cca. 20 cm/20 cm, tapetata cu folie transparenta.

Puteti sa folositi si folia de Al. dar aia e mai nabadaioasa ☐
...adica se cam prinde de ciocolata...

Cand au trecut cele 3 minute, se scoate vasul din microunde. Nu va arata deloc dragut, dar nu va lasati inselati de prima impresie, dupa ce amestecati energic, se va transforma intr-o crema frumoasa si lucioasa.

Se adauga alune si arome, etc. (mie-mi place simpla) si se toarna in forma patrata deja pregatita.

Se niveleaza si se da la rece pentru minim 2 ore. Ideal ar fi sa stea peste noapte.

Eu n-am lasat-o decat 1 ora, ca sa nu pierd soarele ce mi-a incalzit fereastra, din care cauza si arata mai moale, dar voi s-o tineti atat cat trebuie.

Se taie in patrate si se servesc cu maaare pofta!!!!!!!!!!!!

Poze de final:



Le multumesc din suflet (ca la Oscar ☺) Annei Foster pentru aceasta reteta (si lui Paradis, de la care am aflat ca se poate prepara si la aragaz) cat si finutilor nostri dragi, Alina si Gabi, care m-au aprovizionat cu cateva minuni din astea:



P.S. Mai am cateva retete minunate cu lapte condensat sa va arat, si tot special „create” pentru Craciun sau revelion, asa ca ne mai auzim!!!!!!!!!!!!!!

Nectarine cu inghetata



Nectarine cu inghetata: un dulce pe care nu trebuie sa il ratati!!!

V-am ademenit pana acum cu nectarine **umplute cu pricomigdale** (o nebunie!!! ☹) si **in aluat**, asa ca acum a venit vremea sa vi le arat umplute si cu inghetata :))

Se prepara incredibil de usor si rapid, in cazul de fata fiind pregatite la cuptorul cu microunde dar le puteti face in acelasi fel si la cuptor.

Colectia noastra de retete cu nectarine pare sa nu se mai sfarseasca...dar nu cred ca nu va bucura acest aspect ☹ Noi efectiv nu ne putem plictisi de acest fruct aromat si delicios!

Nectarinul nostru este, clar, vedeta gradinii noastre ☹ Ne bucuram de el, de la primele roade, care, bineinteles, ajung intotdeauna la Bogdi :))

Ingrediente:

- 4 nectarine sau piersici mari, bine coapte

- o lingura unt
- 4 lingurite zahar (brun)
- **inghetata de vanilie**

Sfat: puteti servi nectarinele si cu iaurt natur, indulcit cu miere ori frisca batuta.

Mod de preparare:

Spalati bine fructele; lasati-le apoi la scurs.

Taiati in jumatate nectarinele si asezati-le intr-un vas termorezistent.

Umpleti jumatatile cu unt; presarati deasupra lor zaharul si coaceti, fara capac, la putere mare timp de 3 minute sau pana cand se infierbanta.

Serviti-le calde cu un glob de **inghetata** facuta in casa, de vanilie, in centrul fiecărei nectarine.



Laura Sava



Laura Sava

Prajitura rapida cu ananas la microunde



Prajitura rapida cu ananas la microunde!!

Dragilor, nu v-am mai adus de mult timp o prajitura atat de spectaculoasa, o **prajitura la microunde**, rapida si gustoasa, cu ananas!!!

Am vrut sa v-o arat inainte de sarbatori (aveam eu niste promisiuni de respectat, pentru cei a caror bucatarie nu era dotata cu un aragaz) dar din pacate, sau din fericire ☹ , nu sunt wonder-woman ci doar mamica, sotie, femeie (nu mereu in ordinea asta ☹) si nu am putut sa va indeplinesc dorinta...

Sper, insa, sa nu fie nici acum prea tarziu si sa va capteze atentia si deci sa o incercati cat mai repede.

Sunt sigura ca o sa va minunati si voi cum de o prajitura facuta la

cuptorul cu microunde, si care e gata in doar 7 minute, poate fi atat de delicioasa!!!!!!

Ingrediente:

- o cutie compot de ananas rondele
- 80 g zahar pentru caramelizat
- 2 linguri apa
- 3 oua
- 70 g zahar
- 75 g faina
- 30 g unt topit
- o lingurita praf de copt
- 200 ml smantana pentru frisca

Mod de preparare:

Se amesteca zaharul cu apa si se tapeteaza baza unui vas de jena (rotund). Se pune in cuptorul cu microunde, la 700 W, la caramelizat timp de 3-4 minute (trebuie doar sa prinda un pic de culoare, nu sa se arda).

Intre timp, se bat ouale intregi, cu mixerul, impreuna cu zaharul (70 g.). Se adauga apoi untul topit si faina amestecata cu praful de copt (ambele cernute inainte)

Se desface conserva de ananas si se aleg cele mai frumoase 4 inele

Se aseaza rondelele de ananas peste caramel si se toarna deasupra blatul.

Se pune prajitura la microunde, la 700 W, timp de 7 minute (nu o tineti mai mult, caci se usuca)

Se lasa la racit cca.10 minute, dupa care se rastoarna pe un platou (daca va plac prajiturile insiro pate, insiro pati blatul cu sucul din conserva inainte de a-l rasturna)

Serviti prajitura cu un mot de frisca

...prea rapida si prea buna!!!!!!!





P.S. Puteti folosi si ananas „bucatele” daca nu gasiti „inele” □
...si, de asemenea, puteti inlocui ananasul cu mere, crude sau calite
(cu o lingura de unt si zahar), taiate in prealabil in feliute sau
cubulete.

...iar daca va intereseaza varianta la cuptor, trebuie sa stiti ca
zaharul si fructele se lasa cca. 18-20 de minute la caramelizat si
abia dupa aceea se toarna aluatul deasupra.

Se lasa 10 minute la foc mai aprins (180 grade) si apoi cam 12
minute la foc mai domol (170 grade). Iese o minunatie de
prajitura!!!

Reteta preluata de la Bulinuta

Mere coapte la microunde



Mere coapte la microunde!!

Mere coapte la microunde, o reteta mai simpla si de efect, zau ca nu exista!!! ☐ , cum bine zice Luci!!!!!!!'

Aveti nevoie doar de:

- mere (diferite soiuri de mere)
- putin zahar alb sau brun
- putina scortisoara (pudra)
- **creme anglaise** sau budinca de vanilie mai moale (si un picut mai dulce decat o faceti de obicei)
- inghetata de vanilie (optional)
- sos caramel sau desprins din reteta asta: **dulce de leche** (optional)

Mod de preparare:

Se spala marul, se sterge si i se taie capacul. Se scobeste de seminte.

Se pune un varf de lingurita de zahar, doua picaturi de lamaie si scortisoara.

Se baga la microunde la o putere de 650 W pt doua, trei minute, pana cand marul este moale.

Cat sta in microunde, zaharul se topeste si impreuna cu zeama din mar ar trebui sa „fiarba” si sa dea pe dinafara.

E normal, zaharul cand da pe dinafara va mai indulci putin marul pe capac si laterale.

Se decoreaza dupa dorinta (cu sos caramel e nebunieeee!!!)

Eu am pus doua, trei (...douazeci ☐) linguri de **creme anglaise** pe o farfurioara, marul deasupra si inghetata chiar in mijloc!!!

A papat, din nou, Bogditzu meu de zici ca n-o vazut in viata lui mere!!! ☐

P.S. Pont pentru cei carora le repugna cuptorul cu microunde: minunatele mere se pot face si la cuptor, urmand aceiasi pasi. Bafta tuturor, la ambele variante!!!

Cateva poze:





Catre final ne-am obraznicit. Curgea crema englezeasca peste inghetata din „incheieturile” deja slabite ale marului. Nebunie! :))



Reteta preluata de la meLuce

Chec in cana la microunde



Ce desert nebun: chec in cana la microunde! ☐ Se prepara la microunde in numai 3 minute (4 maxim) si e absolut delicios!!!! Bogdi meu iubit a papat un checulet intreg...ca sa nu zic ca de fapt el le-a si pregatit (cu putin ajutor din partea mea ☐)...iar azi dimineata le-am facut impreuna cu scumpa de Ralu.

Daca ne-ar fi vazut cineva cum stateam cu totii in fata cuptorului cu microunde si ne hlizeam la canile in care crestea, ca un turnulet, prajiturica :))) Distrati-va si voi!!!!!!!!!!!!!!

Ingrediente pentru doua cani (de ceai)

- 8 linguri rase de faina
- 8 linguri rase de zahar
- 2 linguri de cacao neagra
- cate 1/2 lingurita de praf de copt pentru fiecare cana
- 2 oua mari

- 6 linguri de lapte
- 6 linguri de ulei

Mod de preparare:

Pentru un chec in cana (cana mare, de ceai), se pun 4 linguri (rase) de faina, 1 lingura de cacao, 4 linguri de zahar (la fel de rase) si 1/2 lingurita de praf de copt. Se amesteca foarte bine ingredientele uscate, dupa care se dauga oul (cate unul la fiecare cana).

Se amesteca din nou, pana cand intreaga compozitie s-a omogenizat. La final, se adauga 3 linguri de ulei si 3 linguri de lapte si se amesteca totul usor. Se procedeaza in acelasi mod si pentru cel de-al doilea chec.

Se pun cele doua cani in cuptorul cu microunde setat la 850 de wati pentru cca. 3 minute (merge si la 700 de wati, dar le lasati un minut in plus). Aveti grija la cani, cand le scoateti, fiindca sunt fierbinti!!!!

Se lasa checul sa se raceasca 1-2 minute, apoi se scoate din cana (iese foarte usor, treceti doar o lama de cutit de jur imprejur). Se poate taia felii, pudra cu zahar praf, unge cu gem sau Nutella etc.

Cele mai rapide si gustoase mini-checulete din lume!!! ☐

Asa mi-au iesit mie:



Laura
Sava



Laura Sava

Laura
Sava



Pozele vechi:







Ar fi maaaare pacat sa nu incercati minunatiile astea si voi...cei care aveti prin bucatarie un cuptor cu microunde!

Ciuperci la microunde



Nu va puteti imagina cat de gustoase sunt aceste ciuperci la microunde!!! Eu le-am facut de post, cu margarina (si, acum recent, cu ulei) dar se pot face si cu unt. Sunt absolut delicioase! Le puteti face si la cuptor, daca vreti, dar ideea este ca in felul asta se fac foooarte rapid. In nici 10 minute au fost gata ☐

Aici: **ciuperci umplute cu oua de prepelita**, aveti o alta varianta delicioasa, pe care, de asemenea, o puteti face ori la microunde, ori la cuptor.

Ingrediente:

- ciuperci champignon mici sau medii

- unt/margarina/ulei
- sare si piper, dupa gust
- usturoi tocat sau praf de usturoi
- marar tocat



Mod de preparare:

Curatati ciupercile de impuritati (daca sunt murdare, se spala rapid, sub jet de apa).

Ungeti usor forma (le puteti pune si intr-o simpla farfurie) cu unt sau ulei, ori margarina daca tineti post.

Umpleti interiorul ciupercutelor cu putin unt sau picurati putin ulei in fiecare „palarioara”; adaugati usturoi macinat, uniform, in mijlocul lor, si in tava.



Ciupercutele se tin cca. 10 minute la microunde (la 800 W). Se presara cu marar proaspat tocat si se savureaza!



Delicioase!!!!!!



Pozele vechi □





