

Craciunei din turta dulce



Craciunei din turta dulce: un cadou dulce pentru cei mici!!

Stiti deja ca am cateva retete de turta dulce pe blog, dar ori au miere, ori martipan, pe care unii dintre voi nu le vreti in compozitie □ , asa ca am ales sa fac niste craciunei din **turta dulce**, delicioși și frumusei foc, care au exact ce le trebuie pentru a-i incanta pe cei mici!!!! Si pe voi, deopotriva!!!

Eu i-am pregatit cu gandul la Bogdi, si pentru Bogdi, care e acasa de cateva zile, fiindca are varicela, dar a fost atat de scump cand mi-a zis ca ii imparte, cu mare drag, cu voi □

Cate un **omulet de turta dulce** pentru fiecare!!

Ingrediente:

Aluat de turta dulce:

- 150 g unt
- 2 plicuri zahar vanilat (20 g)
- 2 oua mari
- 125 ml lapte
- 130 g faina simpla
- 100 g faina integrala
- un varf de cutit bicarbonat alimentar de amoniu
- o lingurita praf de copt
- 3, 4 cuisoare zdrobite
- o lingurita scortisoara

Pentru sirop:

- 150 ml apa
- 200 g zahar

Pentru glazura:

- o portocala mare
- zahar pudra
- colorant alimentar rosu (sau suc de sfecla)

Mod de preparare:

Preparare sirop de zahar:

Puneti apa si zaharul la fiert timp de 5 minute, la foc potrivit. Lasati apoi deoparte, sa se raceasca (2-3 minute).

Incalzire cuptor:

Porniti cuptorul la 170 grade C (foc domol). Tapetati cu hartie de copt o forma cu diam. de 30 cm (puteti folosi si una de 26 cm. numai ca veti obtine felii mai groase).

Coacere turta dulce:

Aaugati untul taiat in bucatele si zaharul vanilat in siropul de zahar si amestecati bine, pana se topeste untul. Ouale si laptele

se amesteca cu telul, apoi se adauga siropul.

In continuare, amestecati faina simpla cu faina integrala, bicarbonatul, praful de copt si un praf de sare. Cerneti totul intr-un castron incapator.

Turnati compozitia lichida peste ingredientele uscate din castron si amestecati cu o lingura de lemn pana se omogenizeaza. Aveti grija sa nu amestecati prea mult compozitia, altfel turta dulce va fi tare!

Turnati compozitia in tava pregatita si coaceti 25-30 de minute sau pana cand introducand un betisor in interior, constatati ca il scoateti curat. Turta dulce se lasa la racit in forma.

Cum formati „Craciuneii” □

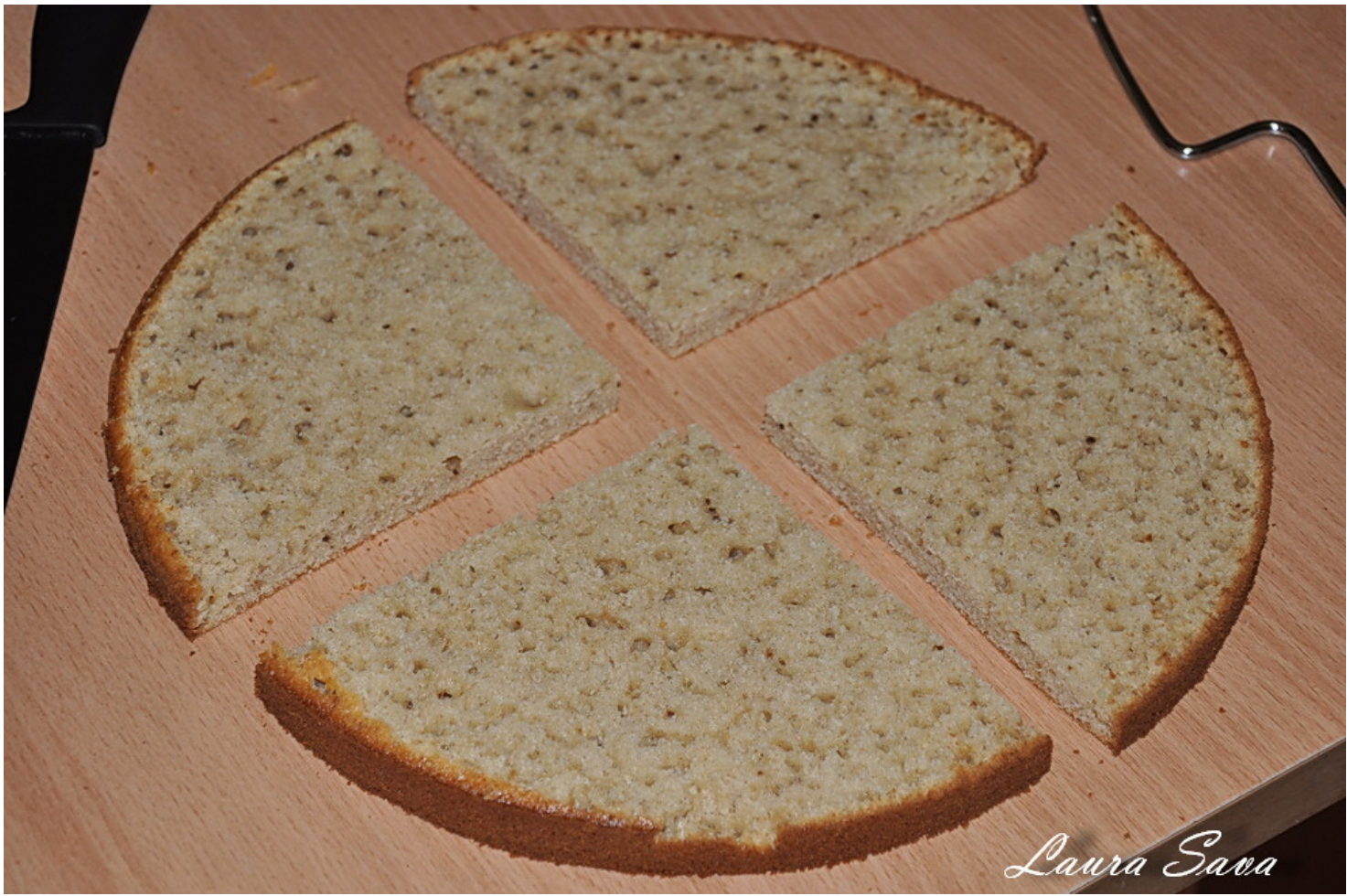
Acum, daca nu vreti sa faceti „craciunei”, puteti savura turta dulce asa cum e. Taiata felii sau cum vreti voi.

Daca insa vreti sa va bucurati inimile, si copiii, cu acesti craciunei simpatici, iata de trebuie sa faceti:

Taiati blatul racit pe jumatate:



Taiati apoi fiecare blat astfel incat sa obtineti 8 triunghiuri:



Intoarceti bucatile cu partea neteda in sus:



Glazura de zahar:

Amestecati zahar pudra cu suc de portocala, atata cat sa obtineti o pasta destul de fluida. Mai adaugati zahar daca e nevoie, pentru a putea decora cu ea. Cam asa:



Aia era barba, in caz ca nu era prea clar □ , iar acum vin ochii, mustata si linia care delimiteaza caciula de chip:



Pentru a colora caciula, amestecati zahar pudra cu colorant alimentar rosu, lichid, si doar un pic de suc de portocala, pentru a nu deveni prea lichid (oricum, voi „controlati” consistenta, asa ca adaugati, dupa caz, ori zahar pudra ori mai mult lichid). Vor iesi asa:



Laura Sava

Se lasa sa se intareasca pe un gratar de bucatarie si se pudreaza cu zahar praf, pentru a imita ninsoarea:



Laura Sava

Astia au fost pentru Bogdi, si pentru voi ☐

