

Cuibusoare de Pasti cu oua din trufe



Sunt sigura ca aceste cuibusoare de Pasti cu oua din trufe vor face senzatie pe masa voastra festiva!!!!

Sunt rapide si delicioase (asta fara sa mai aduc in discutie factorul surpriza ☺), asa ca va urez spor la modelat :)))

Cuibusoare din pandispan cu bomboane de ciocolata: o **reteta de Pasti** inedita!

Ingrediente:

Blat de pandispan:

- 4 oua mari
- 4 linguri apa rece
- 150 g zahar
- 180 g faina
- 50 g cacao
- o lingurita cu varf de praf de copt

Trufe dulci:

- 200 g crema de nuga sau Nutella
- 100 g migdale sau nuci macinate (ori alune)
- o lingura **lichior de nuca** sau de ciocolata
- 125 g perlute de ciocolata sau de zahar, colorate

In plus:

- 250 ml smantana pentru frisca
- 20 g zahar pudra
- un pliculet intaritor de frisca
- 50 g fistic macinat

Mod de preparare:

Incalziti cuptorul la 180 grade C (foc potrivit). Tapetati o tava, de cca. 25/35cm, cu hartie de copt.

Blatul de pandispan:

Separati ouale; bateti albusul cu apa rece si zaharul. Amestecati galbenusurile cu grija. Cerneti deasupra faina, cacaoa si praful de copt.

Compozitia rezultata se amestecausor cu o spatula si se toarna in tava pregatita.

Blatul se coace cca. 15 minute, dupa care se scoate si se rastoarna pe un gratar de bucatarie. Indepartati apoi hartia si lasati-l sa se raceasca. La sfarsit, taiati din blat cercuri de aproximativ 8 cm diametru fiecare.

Pentru ouale de trufe:

Framantati crema de nuga/nutella cu migdalele coapte in prealabil cca. 5-8 minute in cuptorul bine incalzit si apoi macinate, si lichiorul de nuci sau **ciocolata**.

Modelati apoi, cu mana uda, „oua”, pe care le dati prin perlute de ciocolata sau zahar. Lasati-le sa se intareasca in frigider.

Decor:

Bateti bine frisca cu intaritorul si zaharul, daca frisca nu este deja indulcita!

Pregatiti cercurile pe platouri. Insiropati usor blaturile cu siropul preferat.

Formati, cu spritul, cuibusoare de frisca deasupra fiecaruia.

Asezati deasupra „ouale” din trufe si fisticul maruntit.

Delicioase!!!!



Laura Sava



Lui Bogdi i-au placut la nebunie! ☐



Pozele vechi □





Laura Sava