

# Buturuga alba de Craciun



Dragilor, m-am gandit ca o buturuga alba de Craciun v-ar incanta la fel de mult ca una „**neagra**”, asa ca mi-am suflecat manecile (ieri doar am stat ☐ ) si am preparat-o sub forma de mini buturugi.

Dragute foc, asa „nirse”, si incredibil de gustoase!!!!

Daca nu aveti forme mici de guguluf, folositi o forma mare, dar dublati neaparat ingredientele!

Sau ati putea folosi o forma de muffins, cu 6 locuri. Poate ca nu vor mai arata atat de spectaculos...dar vor fi foarte apetisante si bune!

## Ingrediente:

- 80 g ciocolata alba
- 3 oua mici

- 30 g unt
- 30 g zahar
- 2 linguri suc proaspat de portocale
- 70 g migdale macinate (sau nuci)
- 50 g faina
- o lingurita rasa cu praf de copt
- 50 g fulgi de migdale (optional)

Pentru voi, **buturugi ninse de Craciun**, cu mare drag!!!!



### **Mod de preparare:**

Incingeti cuptorul la 175 grade C (foc potrivit). Ungeti cu unt sau ulei 6 forme mici de muffins sau guguluf. Eu, dupa cum vedeti, am folosit o forma de silicon, ce nu a avut nevoie de acest procedeu □

### **Preparare compozitie de muffins:**

Tocati ciocolata alba si puneti-o la topit intr-un vas (de metal)

asezat in bain-marie sau la microunde.

Separati cu grija ouale.

Bateti untul moale, lasat din timp la temperatura camerei, cu zaharul si sucul de portocale. Inglobati galbenusurile, unul cate unul, amestecand bine dupa fiecare si apoi ciocolata alba topita, si racorita.

Migdalele sau nucile macinate se amesteca cu faina si praful de copt, in prealabil cernute, si se adauga la compozitia de galbenusuri.

Albusurile se bat spuma cu un praf de sare si se inglobeaza, amestecand usor cu o lingura de lemn sau o spatula. Cu miscari de jos in sus, ca la pandispan.

#### **Coacere:**

Presarati, daca vreti, la baza formelor, cativa fulgi de migdale; turnati apoi compozitia in formele pregatire si dati la cuptor pentru cca. 18-20 minute.

Minunate!!!!!!!



Sper din tot sufletul sa le incercati!!!!

---

## Buturuga cu cacao



Buturuga cu cacao: de nelipsit de pe masa festiva de Craciun!!

Am vrut inca de anul trecut sa va arat o buturuga de Craciun simpla si gustoasa, pe care sa o poata face oricine, dar nu am reusit sa va inspir decat cu una aperitiv, un **trunchi de copac** sarat si delicios!!!

Bine si asa ☺ , numai ca imi doream tare mult una dulce. Si cand, intr-un sfarsit, m-am hotarat sa fac **rulada**, Craciunul trecuse de mult si nu am mai simtit aceeasi bucurie.

Anul asta va aduc, inasa, la timp ☺ , o **buturuga cu cacao**, dulce si aromata...sper eu, pe placul vostru!!!

## **Ingrediente:**

### **Pentru blat:**

- 3 oua
- un varf de cutit sare
- 100 g zahar
- 100 g faina

### **Sirop de zahar cu rom:**

- 150 ml apa
- 3 linguri zahar
- 1-2 lingurite esenta de rom

### **Crema de unt cu cacao:**

- 2 oua
- 200 g zahar pudra
- 4 linguri pudra de cacao
- 200 g unt
- 2 linguri coniac sau rom (ori esenta de rom)

Sfat: Daca sunteti presati de timp, puteti opta pentru o crema de cacao „instant”: doar amestecati zaharul cu untul moale, lasat din timp la temperatura camerei, pana se topeste zaharul, apoi adaugati cacaua si esenta de rom (nu mai adaugati ouale). Crema e gata ☺

## **Mod de preparare:**

Cuptorul se incalzeste la 170 grade C (foc domol). Tapetati cu

hartie de copt o tava mare (tava de la aragaz).

### **Preparare blat:**

Bateti albusurile spuma tare cu praful de sare. Galbenusurile se bat cu zaharul pana se deschid la culoare (se mixeaza 2-3 minute).

Cerneti faina si adaugati-o „in ploaie” peste galbenusuri. Omogenizati bine compozitia, apoi incorporati usor, cu o spatula sau cu mixerul, la cea mai mica treapta de viteza, albusurile batute spuma. Nu se adauga toata spuma deodata, ci in transe, amestecand usor de fiecare data.

Turnati compozitia in tava si nivelati cu dosul unei linguri (cu cat e asezata mai uniform, cu atat mai frumoasa va fi rulada). Coaceti blatul cca. 10-12 minute. Nu o tineti mai mult de-atat deoarece va fi prea uscata si se va rupe cand o veti rula. Se scoate apoi blatul pe un prosop de bucatarie umezit si se ruleaza cu tot cu prosop. Se lasa sa se raceasca.

### **Crema fiarta de cacao:**

Bateti zaharul pudra cu ouale intregi pe baie de aburi pana se ingroasa, adica aproximativ 15 minute. Adaugati cacaoa si mai lasati pe foc inca vreo 2 minute, amestecand des.

Taiati untul (rece, din frigider) in bucati si adaugati-l in crema fierbinte. Amestecati energic, iar in momentul in care bucatelele de unt s-au topit se ia vasul de pe foc, se adauga esenta de rom sau coniacul si se lasa la racit.

### **Sirop de zahar:**

Intre timp se prepara siropul. Se dizolva zaharul in apa si se lasa la fiert cca. 5 minute, dupa care se da vasul deoparte. Cand s-a racit, se adauga esenta de rom. Se desface cu grija blatul, se insiropeaza usor, fara a exagera, si se intinde pe el jumatate din crema. Se ruleaza la loc si se pune la frigider timp de 10 minute.

### **Finalizare buturuga:**

Din rulada obtinuta se taie doua bucati mai mici, care se aseaza in lateralul ruladei astfel incat sa semene cu o buturuga.

Se imbraca cu restul de crema si se fac cu o furculita striuri care

sa le imite pe cele de pe scoarta copacului. Se orneaza cu fructe confiate, o ramurica de brad si zahar pudra sau nuca de cocos si se lasa la rece pana este servita.

