

Napolitane de post cu nuca de cocos



Napolitane de post cu nuca de cocos! Asta ne-a adus Sfantul Nicolae astazi ☐ Cele mai gustoase napolitane „Raffaello” din lume!!! Lui Bogdi, in primul rand, dar si noua, mai ales ca l-am ajutat si eu un pic :)))

Mi-am pus de mult timp in gand sa creez o reteta asemanatoare acesteia: **Napolitane cu dulceata de lapte** , dar in varianta **de post**, si iata ca am reusit! Inspiratia mea a fost geniala „dulceata” de lapte, de lapte de cocos, in cazul asta, pe care o gasiti aici: **Dulce de leche de cocos**

Va doresc din tot sufletul multa sanatate, pace si iubire, iar Sfantul Nicolae sa ne ocroteasca pe toti, nu numai astazi, cand este praznuit, ci mereu!!!!

Ingrediente:

Dulceata din lapte de cocos: „Dulce de leche” de cocos

- 2 conserve lapte de cocos (800 ml in total)
- 200 g zahar tos

Pentru napolitane:

- foi de napolitane mici (6 foi)
- 180 g fulgi de nuca de cocos
- 30 g ulei de cocos (solid)
- 60 g migdale

Pentru ornat:

- 2, 3 linguri miere
- 50 g fulgi de nuca de cocos

!!! Am folosit foi mici (pachet cu 10 foi, la 180 de grame). De aproximativ 28×9 cm. Puteti folosi insa si foi Lica mai mari, daca nu gasiti mici...dar veti avea nevoie doar de vreo 4, cred...vedeti voi
□

Pentru voi, dragilor!!!



Mod de preparare:

Preparare dulceata de lapte de cocos:

Puneti la fiert laptele de cocos si zaharul pentru cca. 18 minute (maxim 20). Amestecati des la inceput...si intruna, catre sfarsit! □
Focul sa fie mic, de la inceput si pana la sfarsit!

Crema de cocos:

In continuare, adaugati uleiul de cocos, solid, in dulceata de lapte de cocos, de pe foc, si amestecati pana cand se topeste.

Puneti 100 g din totalul de fulgi de nuca de cocos impreuna cu migdalele tocate, nu foarte marunt (eu am folosit robotul,) si mai lasati 5 minute pe foc (tot la foc mic). Crema va clocoti usor, nu va stresati, doar amestecati! :))

Cand e gata, se lasa la racit iar la final se adauga si restul de fulgi de cocos (m-am gandit ca rezultatul final va fi mai „crocant” asa).

Asamblare prajitura:

Intindeti crema cat mai uniform intre foi si acoperiti cu un fund

de lemn pentru cca. o ora. Napolitanele se pun la frigider peste noapte...sau daca nu rezistati pana atunci, le puteti taia dupa 2, 3 ore, cum am facut si noi ☐

Delicioase!!!





Se orneaza cu „dare” de miere lichida peste care se presara fulgi de nuca de cocos:



S-au topit rapid :)))



Salam de biscuiti cu ciocolata si napolitane



Prieteni dragi, acest salam de biscuiti cu ciocolata si napolitane a prins forma intr-o seara...cand pofta de dulce a lui Bogdi a fost mai presus decat „pofta” mea de a gati ceva ☐

Marea mea bucurie, inasa, a fost ca aveam un „capac” de la un tort, deja copt, si impreuna cu ce-am mai gasit prin dulapuri si prin frigider am reusit sa il surprind din nou pe puiul meu. Daca citeste ca i-am zis „pui”, o incurc! ☐

Initial, am modelat intreaga compositie sub forma de **bomboane**, asa ca puteti sa transformati deliciosul **salam de biscuiti** in niste trufe de ciocolata crocante sau in niste cake-pops festive.

Va pup dulce pe toti! Sper sa incercati creatia mea dulce...poate

chiar in seara asta, de ce nu?! :))

Ingrediente:

Pentru blatul de cacao:

- 2 oua
- 100 g zahar
- 50 ml ulei
- 100 ml lapte (gras)
- 100 g faina
- 20 g amidon (sau tot faina)
- 20 g cacao
- 1 lingurita praf de copt

Pentru compozitia de biscuiti:

- 100 g biscuiti cu unt
- 180 g napolitane cu crema de cacao
- 100 g ciocolata cu lapte
- 120 ml lapte

Cei care ma urmaresc de cel putin un an stiu foarte bine ca inainte de retetele pe care vi le impartasesc cu mare drag trebuie sa va arat cate ceva de prin gradina sau casa noastra.

Iar acum a fost randul calinului, acelu frumos pomisor, preferatul tatalui meu, numit si „Bulgare de zapada”.

Am rupt cateva floricele din el cand tati nu se uita, ca sa am cu ce-mi orna desertul. Don't tell! ☐



*Laura
Sava*



Laura Sava

Mod de preparare:

Preparare blat:

Si sa incepem cu inceputul ☐ ...adica cu blatul. Care va trebui copt intr-o forma de 24 cm (merge si una clasica, de 26 cm). Totusi, daca nu aveti de gand sa stati prea mult in bucatarie, va pot spune cantitatea exacta de blat pe care trebuie s-o folositi: cca. 380 g. O puteti inlocui cu un blat deja copt (reteta asta e perfecta de sarbatori!) sau cu un chec sau briosa cumparate.

Bun, deci, blatul se face foarte usor: se bat ouale, intregi, cu un praf de sare (cat luati cu trei degete) si cu zaharul tos. Nu mult, ci doar pana cand se spumeaza usor.

Separat, se amesteca faina cu amidonul, pudra de cacao si praful de copt si se adaugfa compozitiei. Se amesteca scurt; se toarna laptele rece si uleiul si se mai amesteca putin, cat sa se omogenizeze.

Aluatul rezultat se rastoarna in forma tapetata cu hartie de copt si se coace in cuptorul preincalzit la 180 grade C (incingeti-l bine cu 10 minute inainte de a va apuca de copt)...pentru cca. 12 minute.

Cand e gata, se lasa sa se raceasca cateva minute in forma, dupa care se scoate si se lasa la racit. Se faramiteaza la robotul de bucatarie (rupeti-l in bucati potrivite inainte de asta).

Finalizare salam de ciocolata:

In continuare, se rupe ciocolata cu lapte in bucatele si se topeste in lapte. Eu fac asta la microunde pentru ca imi e mult mai usor, dar voi o puteti topi la bain-marie.

Pentru a finaliza salamul de ciocolata, se amesteca ciocolata topita cu blatul sfaramat, cu napolitanele pe care le veti zdrobi in maini si cu biscuitii pe care ii veti toca mai marunt sau in bucati mai mari, dupa plac ☐

Foarte usor de preparat si nemaipomenit de gustos!!!



Va imbratisez pe toti cu mare drag!!! Sa ne „revedem” cu bine la urmatoarea reteta...ce sper ca nu va fi peste inca o luna! ☐

Napolitane cu nuca de cocos si ciocolata



Va povesteam aici, la **Painea umpluta**, ce sfarsit de saptamana minunat am avut si cu cate retete bune ne-am delectat. Ei bine, printre ele s-a aflat si aceasta prajitura cu foi de napolitana, blat de cocos si crema de ciocolata, absolut delicioasa!!! Cele mai reusite napolitane cu nuca de cocos si ciocolata din lume :))

Ingrediente:

- 2 foi mari de napolitana

Blat de cocos:

- 6 albusuri
- 150 g zahar tos
- 150 g nuca de cocos (fulgi uscati)
- 1 lingura cu varf faina
- 1 lingurita rasa praf de copt

Crema de ciocolata:

- 6 galbenusuri
- 100 g zahar pudra
- 2 linguri cacao
- 2 linguri faina
- 250 ml lapte
- 225 g unt
- 1 ciocolata cu lapte sau amaruie

Pentru voi, cu mare drag, direct de pe platoul cu minuni ☺



Mod de preparare:

Pentru blat, se incinge cuptorul la 175 grade C (foc potrivit). Se bat albusurile spuma cu zaharul. Se adauga nuca de cocos si faina cernuta impreuna cu praful de copt si se amesteca usor, cu o spatula sau cu telul. Se tapeteaza o forma de aprox. 32x24 cm. cu hartie de copt. Se toarna compozitia in tava si se niveleaza. Blatul se coace cca. 25 de minute. Se scoate apoi din cuptor si se lasa sa se raceasca bine. Se scoate cu grija hartia de copt.

Pentru crema, amestecati galbenusurile cu zaharul, cacaoa si faina, cernute in prealabil, intr-o oala pe care o veti pune la bain-marie sau pe foc foarte mic. Adaugati laptele rece, la temperatura camerei sau de la frigider, turnat putin cate putin, si amestecati bine sa nu se faca cocoloase. Lasati la fiert 3-5 minute, din momentul in care incepe sa fiarba, apoi adaugati ciocolata rupta in bucatele. Dati vasul deoparte si amestecati energic, pana se

topeste ciocolata. Puneti untul, cubulete, in crema fierbinte si amestecati din nou pana se omogenizeaza. Lasati crema sa se raceasca complet.

Asamblare: Tapetati cu folie alimentara transparenta tava in care ati copt blatul; asezati o foaie de napolitana de marimea tavii (taiati putin din margini daca e nevoie). Ungeti foaia de napolitana cu jumatate din crema de ciocolata racita, apoi puneti deasupra blatul de cocos. Turnati cealalta jumatate de crema si nivelati. Acoperiti cu cea de-a doua foaie de napolitana si apasati usor. Lasati la frigider pentru minim 3 ore. Foile se vor inmuia putin din cauza cremei dar nu va speriați, puteti sa feliati prajitura foarte frumos cu un cutit zimtat. Neaparat zimtat!!!

Prajitura se tine la frigider si numai in momentul in care vreti sa o serviti, o scoateti si o feliati. A doua zi e muuuult mai buna!!!!!!! ☐



Laura
Sava



E o prajitura nemaipomenit de gustoasa!!!!!!!!!!!!!!

Laura
Sava



Laura
Sava





Prajitura Rumba



Prajitura Rumba este o minune de prajitura „culeasa” din caietul bunicii, cu foi de napolitane, crema de unt si blat de bezea cu nuca, visine, rahat.

0 explozie de gusturi!!!! ☐ Trebuie neaparat s-o incercati!!!

0 **prajitura de casa**, facuta cu drag, pe care am facut-o mereu de sarbatori!

Alte retete cu foi de napolitana gasiti aici: **Prajituri cu foi de napolitana**

Ingrediente:

Pentru blat:

- 7 albusuri
- 6 linguri zahar
- 8 linguri faina
- 100 g rahat asortat, taiat cubulete

- 120 g nuci, tocate cu cutitul
- 100 g visine, fara samburi

Pentru crema:

- 7 galbenusuri
- 140 g zahar
- 200 g unt (80% grasime)

In plus:

- 2 foi napolitane

Mod de preparare:

Pregatiri preliminare:

Tocati nucile cu cutitul (nu prea marunt). Daca aveti timp, puteti coace nucile, intregi, 5-8 minute la cuptor, la temperatura potrivita, inainte de a le toca. Prajitura va fi si mai aromata!!!

Taiati rahatul in cubulete, avand grija sa treceti lama cutitului prin zahar pudra sau prin faina, pentru a-l putea taia mai bine. Daca nu gasiti rahat, sau nu va place, inlocuiti-l cu stafide tinute in rom pentru minim 30 de minute (sau in apa calduta, cat sa treaca peste ele, in care adaugati putina esenta de rom).

Taiati visinele in jumatate, daca sunt prea mari. Puteti folosi atat visine din compot, cat si proaspete sau visine congelate, dar atunci nu le lasati la decongelat, ci doar sa se dezmoreasca un pic ☐ Eu am facut prajitura asta de cele mai multe ori cu visine congelate, de la noi din gradina! Daca nu aveti visine la indemana, inlocuiti-le cu alte fructe proaspete sau din compot, dar acrisoare.

Incingeti cuptorul la 175 grade C (foc potrivit). Tapetati cu hartie de copt o forma de aprox. 30x28 cm.

Preparare blat:

Bateti albusurile spuma cu un praf de sare; adaugati treptat zaharul si bateti in continuare, pana stau bat ☐ , ca la beza.

Cerneti faina si amestecati-o cu visinele, cubuletele de rahat si nuca tocata (nu macinata). Adaugati totul in bezea, amestecand usor cu o spatula sau o lingura de lemn.

Turnati aluatul in forma pregatita si nivelati. Prajitura se coace cca. 25 de minute, apoi se lasa sa se raceasca in tava.

Crema de oua cu unt:

Puneti galbenusurile impreuna cu zaharul intr-o cratita la bain-marie; din momentul in care apa din vasul de dedesubt incepe sa fiarba, se lasa aprox. 15 minute la fiert.

Amestecati des, mai ales in ultimele minute, cand compozitia se ingroasa. Lasati apoi crema sa se raceasca (pana atinge temperatura degetului).

Untul moale, lasat din timp la temperatura camerei, se spumeaza intr-un bol incapator. Puneti cate o lingura de unt in crema, amestecand bine, pana se termina crema. Va rezulta o crema minunata, spumoasa si delicioasa!!!

Daca insa va este teama de toata treaba asta cu crema „la temperatura camerei” si cu untul care trebuie incorporat cu grija, pentru ca, in final, crema oricum sa se taie □ (folositi un unt gras, orice marca numai romanesc nu, fiindca e plin de apa) atunci mergeti pe varianta asta: puneti si untul la bain-marie, odata cu galbenusurile si zaharul. Lasati poate 2-3 minute in plus pe foc, dupa care puneti crema la frigider (lasati-o sa se raceasca mai intai). Dupa cca. 2-3 ore, o puteti scoate si bate bine cu mixerul, pana prinde consistenta.

O alta varianta, daca nu stapaniti prea bine procedeul intitulat „bain-marie” □ , si va e frica sa nu dati gres cu crema, ar fi sa adaugati o lingura rasa de amidon la fiert (sau faina) la fiert, odata cu restul ingredientelor de la crema si sa fierbeti crema direct pe focul aragazului, la foc mic. Nu uitati sa amestecati intruna, pentru ca crema sa nu se prinda!

Asamblare prajitura:

Puneti o foaie de napolitana in forma (se taie dupa marimea formei, daca e nevoie), apoi jumatate din cantitatea de crema. Acoperiti cu

blatul copt, adaugati cealalta jumatate de crema si acoperiti cu cea de-a doua foaie de napolitana.

Lasati la rece peste noapte, cu ceva greu deasupra (un fund de lemn mai mare ar fi perfect!). Inainte de servire, radeti ciocolata deasupra.

Feliati cu grija prajitura, cu un cutit bine ascutit, in bucati potrivite. Tineti-o la frigider pana la o noua degustare ☐



Foarte, foarte gustoasa!!!!



**Napolitane cu crema de lamaie
si rahat**



Imi plac la nebunie napolitanele dar cu toate astea ajung foarte rar sa-mi mesteresc o portie ☐ ...si culmea, e cea mai rapida „prajitura”, nu trebuie decat sa umpli niste foi cu crema! **Napolitanele cu dulceata de lapte** sunt preferatele mele, dar fiind in post m-am orientat spre o alta reteta de napolitane, si anume: Napolitane cu crema de lamaie si rahat, absolut delicioase!!!!

Ingrediente:

- 1 pachet foi de napolitana (4 bucati)
- 800 g rahat
- 1 lamaie mare
- 200 g margarina

Mod de preparare:

Se curata lamaia de coaja (inclusiv de samburi si de pielitele

albe, care sunt amare). Se taie felii si se da impreuna cu rahatul prin masina de tocat sau se macina totul la robotul de bucatarie.

Separat, intr-un vas, se spumeaza margarina, tinuta din timp la temperatura camerei. Se pune cate o lingura de margarina in crema de lamaie si rahat si se amesteca bine.

Se umplu foile (se pune o greutate deasupra) si se lasa la rece minim 2-3 ore. Ideal ar fi sa o lasati pana a doua zi.

Daca puteti ☐ , fiindca e foarte buna!!!!!!!!!!!!



Laura Sara

Sfat pentru cei care nu tin post: inlocuiti margarina cu unt.

Napolitane cu crema de cacao



Astazi va aduc cele mai bune napolitane cu crema de cacao, de post...in acest post al Craciunului, pe care am ales sa-l tin cu toata inima, asa cum am facut-o de altfel si in alte dati: **Retete culinare de post**. Si cand spun asta n-o spun cu mandrie, ci, din contra, cu smerenie si bucurie, pentru ca acest sfant post este un post al bucuriei, al nasterii Domnului, al sperantei, este o marturie a bunelor inceputuri (la mine, in rest, inceputurile, de orice fel, au fost, si precis vor fi, traumatizante ☹)

Am venit, asadar, in intampinarea voastra, a celor care v-ati decis sa faceti acest mic sacrificiu, cu o prima reteta, dulce, evident ☺ , o **reteta de post fara coacere**, urmand ca pe parcursul acestor 40 de zile binecuvantate sa va chem, ori de cate ori pot, alaturi de mine, la masa.

Post cu folos tuturor si multa, multa intelegere si iubire!!!!

Ingrediente:

- 1 pachet de foi de napolitana (180 g)

Crema de cacao:

- 250 g zahar
- 25 g cacao
- 120 ml apa
- 250 g margarina

„Liant”:

- 60 g faina
- 100 ml apa

Sfat: Puteti sa inlocuiti margarina cu aproximativ 200 g unt de cocos, adica cu partea solida, de sus, dintr-o conserva de lapte de cocos (tineti conserva la frigider cu cateva ore inainte si nu o scuturati, pentru ca stratul de „unt” de cocos sa se „aseze”). Nu am incercat s-o fac cu ulei de cocos dar cred ca 120 g ulei de cocos, solid, ar fi de ajuns. Daca nu tineti post, puteti inlocui margarina cu unt, iar daca va place nuca in prajituri, folositi-o cu incredere (o amestecati cu crema inainte de a o intinde pe foi), cca. 100 g nuca macinata.

Refacute, astazi, 4.04.2020, si savurate afara, la foisor, impreuna cu Bogdi, Cipi...si Rafi ☐

Laura Sava



Laura Sava

Mod de preparare:

Pentru crema de cacao, se amesteca zaharul cu cacaua si, treptat, apa; se adauga margarina taiata in bucati si se pune totul pe foc. Se lasa sa fiarba cca. 8-10 minute, la foc mic. Catre sfarsitul fierberii, crema se va umfla, va face spume, asa ca fiti cu ochii pe ea! ☐ Si amestecati des!

Pentru „liant”, se amesteca faina cu apa si se adauga creimei de cacao. Se lasa crema pe foc pana se ingroasa, amestecand energic. Daca totusi se formeaza cocoloase de faina, se trece crema printr-o sita, ajutandu-va de o spatula/lingura de lemn. Sau folositi mixerul vertical, cum am facut eu.

Se poate adauga si nuca macinata in crema, daca va place!

Crema se lasa apoi sa se raceasca si se umplu foile de napolitana (intr-un pachet sunt 5 bucati).

Crema e lucioasa ☐ ...si se intinde foarte bine:



Se lasa la rece pentru minim 1 ora, pentru ca crema sa intre bine in foile de napolitana:



Laura Sava



Se feliaza dupa plac, in romburi sau patrate, si se servesc cu mare pofta!!!!!!





Napolitane cu dulceata de lapte



Ador minunatiile astea de napolitane cu dulceata de lapte!!! ☐ Le ador de cand le-am gustat prima oara, cu muuulti ani in urma! Dulceata de lapte de care amintesc in titlu este de fapt renumitul dulce de leche, adica un caramel rezultat din fierberea laptelui cu zaharul pret de cateva ore. Se face foarte usor iar rezultatul este unul uimitor de gustos.

Mai ales in combinatie cu niste foi de napolitana crocante si un adaos de biscuiti si nuca macinata!!!!!! O „dulceata” de napolitana ☐ Un **desert fara coacere** de care nu o sa va puteti satura! :)))

Ingrediente:

Pentru dulceata de lapte sau altfel (re)numitul dulce de leche aveti nevoie de:

- 1,5 litri de lapte gras de vaca
- 500 g zahar

Pe langa asta, mai aveti nevoie de:

- un pachet foi de napolitane (cu 4 sau 5 foi -cca. 200 g)
- 80 g biscuiti cu unt

- 50 g unt cu 80% grasime (o lingura mare, cu varf)
- 200 g nuca macinata sau alune

Mod de preparare:

Se fierbe laptele cu zaharul, la foc mic (sa nu va sperati ☹) doua ore, pana cand se face ca un caramel si se lipeste ca mierea (asa scrie in reteta mea). Sa nu credeti inasa ca o sa stati intruna sa invartiti in crema, pentru ca nu se prinde de oala, va spun sigur! Doar in ultima jumatate de ora ar trebui sa interveniti mai des (bine, oricum ar fi indicat sa folositi o oala anti-aderenta). Cand e gata, se adauga untul si biscuitii macinati si se mai lasa sa dea cateva clocote. Se da deoparte.

Nucile intregi (sau alunele) se prajesc intr-o tigaie, la foc potrivit, fara niciun pic de grasime (unt/ulei, etc.). Se amesteca intruna sa nu se arda(nu se lasa mai mult de 2 minute). Se rastorna apoi intr-un bol incapator si se amesteca energic cu o lingura de lemn.

Cand se mai racoresc, se freaca in palme pentru ca pielitele sa cada (nu cad de tot, deci nu va panicati! ☹). Se macina apoi si se adauga in dulceata de lapte, bine racita.

Dupa ce s-a racit bine de tot compozitia, incepeti sa umpleti foile de napolitana.

Cat de usor este, nu?!





Sfat: Sosul caramel rezultat trebuie sa fie totusi fluid, pentru a-l putea amesteca cu restul ingredientelor.

Aici, de exemplu, la delicioasa **Viennetta** a fost foarte gros (am lasat laptele la fiert parca vreo 3 ore) pentru ca asa „cerea” reteta dar eu zic ca odata ce obtineti dulceata de lapte, puteti jongla cu restul ingredientelor, in sensul ca adaugati cata nuca macinata sau alune vreti, ca s-o faceti mai maleabila la intins.

Delicioase foc!!!



Laura Sava



Laura Sava



Sper ca v-am facut poooofta!!! ☐



Laura Sava



Napolitane cu inghetata



Inghetata de vanilie, de cacao sau **zmeura** (ori capsuni) am deja cateva retete pe blog dar napolitane cu inghetata inca nu ☐ Aceasta este reteta de baza. Pentru alte sortimente de inghetata adaugati ingredientul respectiv: fructe, bucatele de ciocolata, alune sau nuci zdrobite...

Ingrediente:

- 4 oua mari
- 120 g zahar
- 300 ml smantana pentru frisca
- 2 pliculete zahar vanilat (20 g)

Mod de preparare:

Compozitie inghetata:

Separati galbenusurile de albusuri. Bateti albusurile spuma, apoi adaugati zaharul, putin cate putin, si vanilia.

Bateti smantana pentru frisca, dar nu foarte tare. Amestecati usor

albusurile spuma, frisca batuta si galbenusurile.

Inghetata in doua culori ☐

Impartiti crema in doua. Lasati o parte cu vanilie si o parte cu cacao, adaugand la portia cu cacao 4 linguri de cacao (daca nu o mananca si copiii, puteti adauga o lingurita, doua de nes).

Asamblare:

Puneti o foaie de napolitana intr-o forma care sa o cuprinda. Daca e prea mare, taiati-o pe jumatate. Se „unge” apoi cu crema de inghetata (puneti destula compozitie, cat sa obtineti un strat de minim un deget).

Puneti deasupra cea de-a doua foaie de napolitana si apasati usor, sa se niveleze crema. Lasati la congelator pentru minim 3 ore, desi ideal ar fi sa o lasati peste noapte, si abia dupa aceea feliatii napolitana. Cu un cutit zimtat!

O alta idee ar fi sa taiati patrate potrivite din foaia de napolitana si apoi s-o „ungeti” cu inghetata deja intarita (turnati inghetata intr-o forma intinsa, cu margini scurte, din care sa obtineti „blocuri” perfecte).

Inghetata de vanilie aici:



Si cea de cacao:





Foooarte bune!!!



Laura Sava

Eu nu am avut rabdare si le-am scos la pozat prea repede ☹️ ...dar voi lasati-le atat cat trebuie! Pana se intaresc!



Pozele vechi □



Laura
Sava

Laura Sava





Laura Sava



Laura Sava



Laura Sava



Laura Sava



Laura Sava



Laura Sara



Aici, sub forma de cupe:



Cu putina ciocolata topita deasupra:



Laura Sava

Iar aici e in varianta cu mere, facuta dupa ce m-a ispitit Nasha (Lili) cu ea ☐

