

Flori de salcam in aluat



Dragii mei, sunt atat de bucuroasa ca am reusit sa surprind aceste mici delicatese dulci la timp, aceste flori de salcam in aluat, savuroase si surprinzatoare!!! Salcamul nostru din capatul gradinii da deja semne ca sarbatoarea „cu flori multe, inmiresmate” se apropie de sfarsit.

Imi amintesc cu atata drag de noi, copii, cum le mancam crude ☐ Sper sa aveti ocazia sa le incercati!!!! In ambele variante.

Ingrediente:

- 2 oua
- 250 g faina
- 50 g unt topit sau doua linguri de ulei
- 500 ml lapte
- 1 lingura mare zahar
- flori de salcam (20-50 de bucati, de diferite marimi)
- ulei pentru prajit
- zahar pudra, vanilat

Mod de preparare:

Salcamul meu drag, din capatul gradinii ☐





Se aleg flori, de diferite marimi, si se cufunda in multa apa (nu se pun sub jet de apa, fiindca se destrama).

Se lasa apoi la scurs:



Se pregateste un aluat de clatite din ingredientele de mai sus si se lasa la frigider pentru minim 20 minute.

Se ia fiecare ciorchine de floare de salcam de codita si se inmoaie in aluat (ciorchinii mici se inmanunchiaza cate 2-3 si se scufunda impreuna, tinuti de codita, in aluat)





Se prajesc apoi in baie de ulei, foarte fierbinte, rumenindu-le pe ambele parti:



Se scot pe un prosop absorbant de bucatarie sau pe servetele de

hartie si se transfera cu grija pe platoul de servit:



Se servesc imediat, pudrate cu zahar praf, vanilat:



O incantare a simturilor si o maaare surpriza pentru Bogdi, caruia nu-i venea sa creada cat de bune sunt!!!

L-am luat cu mine la cules de flori si, dupa ce le-a gustat crude, a conchis ca nu pot fi mai bune de atat!!! ☐