

Mini savarine



Mini savarine este inca o reteta desprinsa din „retetarul” **Retete Reinventate by Engie**. Transformarea vine, in primul rand, in faptul ca sunt taaare mici si ca raman intregi. Nu le-am mai „capacit” ☹ , si nu le-am umplut nici cu frisca iar stratul de gem de caise de deasupra a disparut si el :)) Sunt niste savarine in genul savuroaselor baba au rhum!

Eu le-am insiropat excesiv cu rom ☹ ..si le-am ornat cu cate-un mot de frisca si bucatele de fructe proaspete, dar voi, daca vreti, le puteti lasa mai putin alcoolizate. Oricum ati face, va veti convinge ca sunt de vis!!!!

Ingrediente pentru 25 de bucati:

Pentru aluatul de savarine:

– 250 g faina

- 7 g drojdie proaspata
- 50 g zahar
- 160 ml lapte
- 4 oua mici
- un praf de sare
- 100 g unt

Pentru siropul de rom:

- 280 ml apa
- 150 g zahar
- 8 linguri rom (de calitate)
- coaja rasa de la o lamaie (optional)

In plus:

- 200 ml smantana pentru frisca
- 1 lingura zahar pudra (vanilat)
- fructe, la alegere

Mod de preparare:

Se pregateste mai intai aluatul, care trebuie sa stea la cald si sa creasca ☐

Se cerne faina intr-un castron incapator si se face o adancitura in mijloc. Separat, intr-un bol mic, se faramiteaza drojdia proaspata si se amesteca cu o lingurita zahar si putin lapte cald (3-4 linguri din cantitatea totala de lapte). Maioua se presara cu putina faina si se lasa la dospit cca. 15 minute (intr-un loc ferit

de curenti de aer). In continuare, se bat ouale cu un praf de sare si cu zaharul tos. Untul se topeste si se lasa sa se racoreasca, apoi se amesteca cu ouale batute. Toate ingredientele pentru aluat se rastoarna in castronul cu faina si se amesteca foarte bine. Aluatul obtinut va fi moale, dar asa trebuie sa fie, nu va stresati! Se lasa la dospit intr-un loc cald cca. 30 de minute (eu acopar de obicei castronul cu folie alimentara), timp in care se incinge cuptorul la 200 grade C (foc mare).

Formele se ung cu putin ulei, cu o pensula de bucatarie, si se presara cu putina faina (se scutura de exces) sau cu nuca de cocos. Eu am folosit niste forme mici, cu diametrul de 6, 4 cm:



Formele se umplu cu aluat, dar nu complet (pe trei sferturi) si se mai lasa la crescut in forme cca. 12-15 minute:



Pentru a fi mai usor de manevrat, formele se aseaza pe o tava mare (tava de la aragaz) tapetata cu hartie de copt:



Se ia tava cu micile forme si se baga la cuptor. Temperatura

cuptorului se micsoreaza la 180 grade C (foc potrivit). Savarinele se coc, pe sina din mijloc a cuptorului, cca. 30 de minute, dupa care se scoate tava din cuptor si se lasa la racit.



Se scot cu mare grija din forme (folositi varful unui cutit pentru a le desface de forme):



Se prepara siropul: se amesteca apa cu zaharul (si coaja de lamaie, daca vreti) si se lasa la fiert cca. 3 minute, la foc potrivit. Prezenta flacarii da o caldura instantanee si are o putere ajustabila pe durata procesului de fierbere, astfel incat siropul se va fierbe intr-un timp mai scurt. Cand siropul e gata, se ia vasul de pe foc si se adauga romul; se lasa cateva minute sa se raceasca.

Savarinele se scufunda in sirop si se intorc de cateva ori pe ambele parti, pentru a se imbiba cat mai bine cu sirop:



Pe masura ce se insiropeaza, se aseaza pe un platou (nu le inghesuiti):



Siropul care ramane se toarna cu lingura peste ele, chiar daca vi se pare ca e prea mult sirop. Dupa cateva ore sau, si mai bine, o

zi, va fi aproape in totalitate absorbit.

La final, se bate frisca cu zaharul vanilat si se fac mici gramajoare deasupra fiecărei savarine. Se orneaza cu bucatele de fructe si se pot servi ☐





Aici mai aveti o varianta de savarine, fara dospire, cu pesmet:
Savarina

Savarina



Aceasta reteta de savarina, bine insiropata ☐ , a facut mereu furori la noi in casa.

Savarinele noastre se fac foarte usor si sunt la indemana oricui, privind ingredientele, asa va astept cat de curand cu impresii! Le puteti face in orice alta forma, de muffins, forme mici de savarina, de chec, etc., daca nu aveti o forma de silicon ca cea pe care am folosit-o eu. S-aveti pofta!!!!!!

Ingrediente:

Aluat de savarina:

- 250 ml faina (aprox. 125 g)
- 150 ml zahar (aprox. 90 g)
- 3 oua mari
- 50 ml ulei
- 1 plic praf de copt (10 g)

Pentru sirop:

- 500 ml apa
- 250 ml zahar (aprox. 125 g)

- 100 ml rom sau esenta de rom dupa gust

Dupa cum vedeti, ingredientele au fost masurate cu formele speciale Tupperware, „marcate” cu mililitri. Daca le aveti, calculati cum v-am redat inainte de paranteze. Pentru cei care nu le au, am cantarit separat in grame (vedeti mai sus, la ingrediente).

Aici e portia „in grame” si in forme mici de guguluf (savarine refacute in anul 2014):





Mod de preparare:

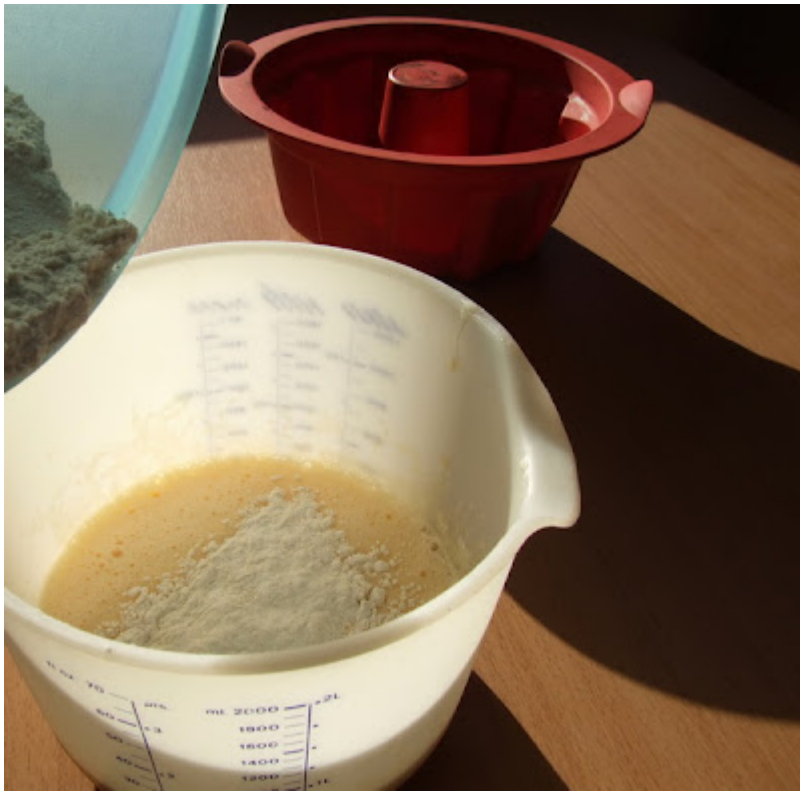
Ingredientele:



Amestecati intr-un bol ouale cu zaharul si uleiul:



Adaugati faina cernuta impreuna cu pliculețul de praf de copt, de asemenea cernut:



Umeziti cu apa forma silicon-coronita sau cea dreptunghiulara, cum doriti, si asezati pe gratarul cuptorului (gratarul sa fie rece).

Umpleti cu compozitia de mai sus si introduceti in cuptorul incalzit pentru cca. 40 de minute la temperatura medie (170 grade C):



Intre timp se prepara siropul: apa se pune la fiert cu zaharul pana clocoteste, apoi adaugati esenta de rom sau romul. Insiropati blatul imediat ce l-ati scos din cuptor, dupa care lasati-l la racit:



Rasturnati savarina pe un platou, dupa binecunoscutul procedeu: puneti platoul peste forma de copt si-apoi cu o miscare ferma il rasturnati:



Se orneaza cu gem de caise si frisca batuta:



Puteti pune si fructe proaspete sau din compot, la alegere.
Eu cu ocazia asta am desfacut **borcanul de smochine**, ca nu mai aveam rabdare ☐



Sectiunile de rigoare ☐



Foarte usor de facut si delicioasa la maxim!!!!!!!!!!