

Flori de ananas

[shashin type="photo" id="16204" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

Fetelor, astazi am pentru voi o surpriza dulce (dar cand n-am?!:P). V-am pregatit niste flori mai speciale, niste flori de ananas, duci si frumoase, cum sinteti fiecare dintre voi, prietene dragi ☺

Le-am facut cu gandul la voi, la cat de mult ma indragiti (si eu va iubesc!!!), asa ca sper din tot sufletul sa va placa.

Varianta rapida si muuult mai usoara a acestei retete e cea cu aluat de foitaj. Testata de mine, de doua ori deja: o tura cu ananas si una cu rondelile de mere, si muuulta scortisoara. Ambele variante, absolut de vis!!!!!! La multi ani, va pup dulce!!!!!!!!!!

Ingrediente pentru cca. 8 „flori” ☺

- 200 g. margarina
- 40 ml. ulei
- 400 g. faina
- un praf de sare
- 150 ml. apa
- 1 cutie de ananas (rondelile)
- 8 linguri zahar (optional)
- visine confiate sau zmeura ori capsuni din dulceata

Mod de preparare:

Se amesteca margarina cu 50 g. faina pana se obtine o pasta de consistenta unei ciulamale, ceva in genul asta:



Intr-un vas, se pune restul de 350 g. faina. Se adauga uleiul si se amesteca usor.

Se face in mijloc o gropita in care se toarna apa si praful de sare (cat luati cu trei degete). Se framanta bine, dupa care aluatul se imparte in doua bile. Pasta de margarina se imparte in 4.

Se intinde apoi o foaie, pe o planseta infainata, si se unge cu o parte din pasta de margarina:



Aluatul se pliaza in patru, ca un plic ☐

Se procedeaza la fel si cu cealalta bila de aluat, folosind, bineinteles, inca o portie de pasta de margarina din cele 4 (va vor ramane doar 2, pe care le vom utiliza mai apoi)



„Plicurile” de aluat se pun in frigider pentru cca. 10-15 minute. Se intinde apoi, din nou, fiecare bucata de aluat si se unge cu cate o portie de pasta de margarina (cele 2 ramase). Se pun din nou la rece, pentru tot atata timp.

Se intinde apoi fiecare bucata de aluat si se taie patrate mai maricele:



Pe fiecare patrat se aseaza cate o felie de ananas (puneti feliile de ananas din timp la scurs).

Eu am presarat o lingura de zahar in centrul fiecarui patrat, pentru ca, dupa cum stiti, apreciem mult un desert...dulce ☐

Aluatul de pe margine se taie in fasii groase de cca. 1 cm (n-am stat sa le masor, evident :P)



...pana arata asa:



Se aduna apoi fasiile in mijlocul rondellei de ananas, in asa fel incat sa rezulte o floare ☐

...o fasia da, una nu...si tot asa ☐



Fasiile ramase se taie la baza si se refolosesc:



Se apasa bine in centrul „florii” de ananas pentru ca fasiile sa nu se desfacă.

Se pune in mijloc cate o visina, zmeura, capsuna...ce-aveti la indemana :))



Se aseaza intr-o tava tapetata cu hartie de copt (daca nu aveti hartie de copt, le puteti aseza direct in tava, dar nu ungeti tava cu grasime!)



Se coc la foc potrivit (180 grade C) pentru cca. 25 de minute:



Florile mele gata!!!





Un pic pudrate cu zahar, pentru a fi savurate cu si mai mare pofta

□

Pentru voi, prietenele mele dragi, din toata
inima!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!



Sfat: Daca nu tineti post, inlocuiti margarina cu unt.