

# Melcisorii cu nuca, de post



Melcisorii cu nuca de post: un desert simplu dar bun!!

Prieteni dragi, a inceput Postul Pastelui, asa ca va urez din toata inima: Post cu folos!!!! **Retete de post** aveti, zic eu, destule pe blog, si dulci si sarate, dar am simtit nevoia sa vin in intampinarea voastra tot cu o reteta de post, si da, tot o reteta dulce: Melcisorii cu nuca ☐

Varianta „de dulce” o gasiti aici: **Cuib de viespi**. Sa aveti pofta, orice varianta alegeti ☐

**Ingrediente:**

**Pentru aluat:**

- 500 g faina
- 120 g margarina sau 80 ml ulei
- 100 g zahar
- 220-250 ml apa calduta
- o lingurita coaja de portocala rasa

### **Pentru maia:**

- 25 g drojdie proaspata
- o lingurita zahar
- 2, 3 linguri apa calda
- 2 linguri faina

### **Pentru umplutura:**

- 250 g nuca macinata
- 80 g zahar
- scortisoara dupa gust

### **Pentru sirop (optional):**

- 250 ml apa
- 50 g zahar
- o lingura miere
- scortisoara

Pentru voi, cu drag!!!!!!!!!!!!



## Mod de preparare:

Se pregateste maiaua: se sfarama drojdia proaspata (tinuta cu cateva ore inainte la temperatura camerei) si se amesteca cu lingurita de zahar si apa calda. Se presara faina si se lasa la dospit, la loc cald, ferit de curenti de aer, pentru cca. 15-20 de minute. Aveti grija ca drojdia sa fie foarte proaspata, pentru a nu avea surprize!!!

In continuare, se freaca margarina sau uleiul cu zaharul si cu un praf de sare (cat luati cu trei degete). Se adauga maiaua dupa care se incorporeaza faina (cernuta); daca nu aveti drojdie proaspata, folositi drojdie uscata, 1 pliculet de 7 grame, pe care o amestecati cu faina. Se toarna apoi apa calduta, treptat. Coaja rasa de portocala se adauga la final si se framanta totul foarte bine (daca aveti robot de bucatarie, lasati-l pe el sa asude ☐ ). Se lasa aluatul la crescut cca. 30 de minute (acoperit cu un prosop sau cu o punga).

Se incinge cuptorul la foc mediu (170 grade C) si se tapeteaza o

forma mare ( folositi tava de la aragaz) cu hartie de copt.

Se imparte apoi in doua, si se intind doua foi potrivit de groase.  
Pe fiecare se presara nuca amestecata cu zahar si scortisoara  
(impartiti dinainte amestecul in doua parti egale):



Se ruleaza fiecare foaie cu grija:



Se taie bucati potrivite din fiecare „rulada” si se aseaza, la mica distanta, pe tava:



Melcisorii se coc timp de aproximativ 25 de minute:



Daca vreti niste melciori si mai apetisanti, insiropati, fierbeti un sirop din apa, zahar, miere si scortisoara timp de 5 minute, la foc mic. Insiropati fiecare „melc” cu o lingura, doua de sirop si presarati-i cu nuca macinata amestecata cu zahar (ii puteti lasa si simpli).

Aici sunt a doua zi, sub razele blandului soare de dimineata, care imi inunda de cateva zile, timid, bucataria ☐



Se servesc pe un platou ornat cu jumatati de nuca (cel puțin, așa am făcut eu ☺ )



Si-o sectiune □



*Laura  
Sava*

M-as bucura mult sa-i incercati si daca nu tineti post!