

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