

Trandafiri cu dulceata

[shashin type="photo" id="16240" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

Prietene dragi, pentru ca va simt foarte aproape de sufletul meu si pentru ca inca e luna noastra, a femeilor (am intarziat un pic, stiu, dar am fost foarte prinsa cu inscrierea lui Bogdi la scoala...oh, Doamne, nu-mi vine sa cred ca o sa devina scolar in toamna asta!!!!!! ☺), am tinut tare mult sa va aduc si eu in dar o mica surpriza. Dulce, clar ☺ , niste trandafiri cu dulceata, gingasi si aromati.

Sper sa va placa, caci i-am facut cu gandul la voi!!!

Ingrediente:

- 250 g faina
- 100 g unt
- un praf de sare
- 2 galbenusuri
- 30 g zahar
- 2 linguri vin alb
- 80 ml lapte
- 1 albus
- dulceata de mure
- zahar pudra

Mod de preparare:

Inmuiati untul taiat bucatele la microunde sau la bain-marie (sa nu fie complet topit).

Cerneti faina; amestecati-o cu untul topit. Framantati bine. Adaugati praful de sare, galbenusurile, vinul si laptele, putin cate putin. Framantati cateva minute aluatul, care la final nu trebuie sa se lipeasca de degete.

[shashin type="photo" id="16241" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

Lasati aluatul la frigider timp de 15-20 minute apoi scoateti-l pe o planseta infainata:

[shashin type="photo" id="16242" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

order="user" position="center"]

Intindeti-l intr-o foaie subtire. Taiati rondele de aluat cu diametre diferite: de 8 cm, de 6 cm si de 4 cm.

[shashin type="photo" id="16243" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

Faceti incizii cu lungimea de cca.1 cm pe marginea fiecarui disc de aluat.

Suprapuneti cate trei discuri de aluat, in ordine descrescatoare, punand in centrul acestora putin albus batut pentru a se lipi.

[shashin type="photo" id="16244,16245,16246" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

Dati la frigider cateva minute trandafirasii:

[shashin type="photo" id="16247" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

Apasati usor cu degetul in mijlocul lor pentru a-si pastra cat mai bine forma dupa care prajiti-i in baie de ulei. Uleiul sa fie incins (pe parcurs, inasa, nu lasati focul foarte mare, pentru ca acestia sa nu se arda). Se intorc o data, cu mare grija (folositi o paleta)

Scoateti-i la scurs pe hartie absorbanta:

[shashin type="photo" id="16248" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

Presarati trandafirasii cu zahar pudra:

[shashin type="photo" id="16249" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

Puneti in mijlocul fiecarui trandafir 1 lingurita de dulceata.

[shashin type="photo" id="16250,16251" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

Serviti alaturi de cei dragi ☐

[shashin type="photo" id="16252" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

order="user" position="center"]

Sau cu gandul la cei dragi, cum am facut eu. Cu gandul la voi ☐

[shashin type="photo" id="16253" size="large" columns="max"
order="user" position="center"]

Va pup fetelor si va multumesc pentru sustinere si cuvintele frumoase cu care ma rasfatati!!!!!!!!!!!!!!!

Sa fiti iubite si fericite vesnic!!!