



## Papanashi de la Chef Bogdan Cozma

Steps: 6

Difficulty Grad:

### Ingredients

Portions

500 g	brânza de vaci grasă	4	oua
100 g	zahăr	25 g	zahăr vanilat
300 g	făină	10 g	bicarbonat
	zeamă de lămâie	2 g	sare
	esență de vanilie/rom	200 g	smântână fermentată
500 g	dulceață		

### Instructions

**Pasul 1.** Intr-un bol, amestecă brânza de vaci cu zahărul, sarea, ouăle și bicarbonatul stins cu puțină zeamă de lămâie.

**Pasul 2.** Adaugă esența de rom și pe cea de vanilie, apoi cerne deasupra făina.

**Pasul 3.** Frământă până vei avea un aluat elastic.

**Pasul 4.** Lasă aluatul la frigider timp de 15 minute, apoi dă-le forma specifică.

**Pasul 5.** Papanashi se prăjesc în baie de ulei, la 160°C, niciodată în ulei încins.

**Pasul 6.** După ce se rumenesc frumos, scoate-i pe un șervețel de hârtie, pentru a se scurge excesul de ulei.

Servește-i cu smântână și dulceața preferată.

**Autor:** Chef Bogdan Cozma

**Mai multe rețete de la acest autor**

**Vezi mai multe rețete și sfaturi utile din această categorie:**