

## Papanași copti

Steps: 5

Difficulty Grad:

### Ingredients

Portions

---

2	ouă	200 g	brânză de vaci (sau ricotta)
6 linguri	smântână	4 linguri	griș
2 linguri	unt topit (ulei de măsline)	1 linguriță	praf de copt
1 lingură	sirop de agave sau de arțar		

### Instructions

---

Niște papanași pufoși, delicioși, dar și puțin mai altfel. De această dată, nu sunt prăjiți, ci copti, ceea ce îi face o variantă mai sănătoasă la papanașii tradiționali.

**Pasul 1.** Amestecă ouăle bătute spumă cu brânza și siropul de arțar sau de agave. Poți înlocui siropul cu o lingură de zahăr.

**Pasul 2.** Adaugă grișul și untul topit și răcit (sau uleiul de măsline), apoi smântâna și praful de copt.

**Pasul 3.** Amestecă totul până la omogenizare.

**Pasul 4.** Pregătește o formă de cuptor specială (pentru gogoși americane) sau, în lipsa acesteia, poți folosi chiar una pentru briose (evident, în acest caz, nu vor avea forma obișnuită, dar vor fi la fel de delicioși).

**Pasul 5.** Preîncălzește cuptorul la 180°C și coace papanașii pufoși cu brânză timp de 30 de minute.

Servește-i calzi, cu smântână și dulceață la alegere.

**Autor:** Teo Dinescu

**Mai multe rețete de la acest autor**

**Vezi mai multe rețete si sfaturi utile din aceasta categorie:**