

## Papanași cu brânză

Steps: 7

Difficulty Grad:

### Ingredients

Portions

---

300 g	brânză de vaci	2	ouă
200 g	făină	80 g	zahăr
1/2 linguriță	sare	1	plic praf de copt
	esență de vanilie		coajă rasă de lămâie sau portocală
	ulei		

### Instructions

---

Specifici zonei Moldovei, acești papanași au un gust mult mai puternic de brânză, sunt ușori și pufoși. Mai mult, pot fi consumați și calzi, și reci.

**Pasul 1.** Cu un tel, bate spumă ouăle cu un praf de sare, apoi adaugă zahărul. Bate până când acesta din urmă se dizolvă.

**Pasul 2.** Adaugă brânza de vaci bine scursă, restul de sare, apoi amestecă bine compoziția.

**Pasul 3.** Cerne făina cu praful de copt peste compoziția de brânză, alături de vanilie și coaja rasă de citrice.

**Pasul 4.** Amestecă până când aluatul este moale, ușor de modelat, nelipicios.

**Pasul 5.** Cu mâinile umede, ia câte o lingură de aluat și formează, la fel ca la chifteluțe, papanașii.

**Pasul 6.** Încinge câteva linguri de ulei într-o tigaie și prăjește pe rând papanașii cu brânză.

**Pasul 7.** Lasă-i să se rumenească pe o parte, apoi întoarce-i.

**Pasul 8.** Când sunt frumos rumeniți, scoate-i pe prosoape de hârtie.

Servește papanașii presărați cu zahăr pudră vanilat.

**Autor:** Teo Dinescu

**Mai multe rețete de la acest autor**

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