



Papanashi cu smântână și dulceață

Steps: 5

Difficulty Grad:

Ingredients

Portions

250 g	brânză de vaci	250 g	făină
1/2 linguriță	sare	1 linguriță	de scorțișoară
1 linguriță	praf de copt	1	plic de zahăr vanilat
2	ouă		coajă de lămâie
	ulei pentru prăjit		dulceață la alegere

Instructions

Un desert clasic, nelipsit din meniul restaurantelor tradiționale și nu numai. Acum îl poți pregăti și la tine în bucătărie.

Pasul 1. Amestecă, într-un castron, brânză cu sare, zahărul vanilat, scorțișoara și coaja de lămâie.

Pasul 2. Adaugă ouăle bătute și făina cernută cu praful de copt. Aluatul obținut trebuie să fie moale, nelipicios.

Pasul 3. Împarte aluatul în cinci. Din fiecare parte, crează o bilă mai mică: moțul papanashiilor. Din restul de aluat, crează un covrig mai gros.

Pasul 4. Încinge uleiul într-un vas de fontă și prăjește papanashiile pufoși pe ambele părți, până se rumenesc.

Pasul 5. Scoate-i pe șervete de bucătărie, pentru a se scurge excesul de ulei.

Servește-i calzi, cu smântână și dulceață.

Autor: Teo Dinescu

Mai multe rețete de la acest autor

Vezi mai multe rețete și sfaturi utile din aceasta categorie: