



Găluște cu prune cu crustă aurie

Pași: 4

Difficulty Grad:

Ingrediente

Portions

Pentru crusta aurie

pesmet	unt 82%
zahăr brun	scorțișoară
vanilie	coajă de portocală

Pentru aluat

250 g făină	650 g cartofi fierți
10 g praf de copt	2 ouă

Pentru umplutură

1 kg prune

Mod de preparare

Încearcă rețeta delicioasă de găluște cu prune propusă de pastry chef Mihaela Ruxanda! Această rețetă de găluște cu prune sau gomboți cu prune este un desert românesc gustos, pentru care ai nevoie doar de câteva ingrediente. Simplă și echilibrată, această rețetă de găluște cu prune îți va aduce aminte de desertul favorit de toamnă al copilăriei tale!

1. Se pregătește mai întâi crusta aurie. Se topește untul, se adaugă pesmetul și se amestecă în continuu, până prinde o culoare brun-aurie. Se ia de pe foc și se adaugă zahărul și aromele (scorțișoară, zahăr brun, vanilie), după preferințe.
2. Se pregătește aluatul pentru găluște. Cartofii fierți se dau pe răzătoarea mică și se amestecă împreună cu celelalte ingrediente pentru aluat.
3. Pentru umplutură, este nevoie de 1 kg de prune fără sâmburi. Dacă sunt prea mari, se pot tăia în jumătăți. Dacă sunt mai acre, se poate pune câte un cubuleț de zahăr brun în locul sâmburelui scos.
4. Se formează găluștele, acoperind cu un strat de aluat fiecare prună. Se fierb în apă clocotită aproximativ 5 minute, până se ridică de pe fundul oalei. Se scot și se tăvălesc prin pesmet.

Bucură-te de o experiență culinară completă! Descoperă promoțiile noastre la ingredientele necesare pentru a găti o rețetă ca un adevărat Chef!

Autor: Pastry Chef Mihaela Ruxanda

Mai multe rețete de la acest autor

Vezi mai multe rețete și sfaturi utile din această categorie.