

Pască românească



Usor

Ingrediente:

Pentru aluat:

500 g făină
1 plic Drojdie Dr. Oetker
150 g zahăr
1 plic Zahăr vanilinat Dr. Oetker
1 plic Finesse coajă rasă de lămâie Dr. Oetker
1 vârf de cuțit cu sare
2 ouă
50 ml ulei
250 ml lapte călduț

Pentru umplutură:

500 g brânză dulce
125 g unt
1 plic Zahăr vanilinat Dr. Oetker
1 plic Finesse coajă rasă de lămâie Dr. Oetker
4 linguri zahăr
1 lingură făină
3 ouă
50-100 g stafide

Pentru uns:

1 ou bătut

Mod de preparare:

Se amestecă făina cu drojdia și cu restul ingredientelor pentru aluat. Se amestecă cu mixerul cu paletelile pentru frământat, sau cu mâna până se obține un aluat omogen. Se lasă la dospit 20-30 minute, până când crește vizibil. Se împarte aluatul în două. Prima jumătate de aluat se întinde într-o formă pentru copt (diametru 30 cm), unsă în prealabil cu grăsime. Se ung marginile aluatului cu ou bătut. Din aluatul rămas se ia o treime și se formează un rulou care se așează pe marginea aluatului din tavă. Pentru umplutură se amestecă brânza dulce cu untul, zahărul



Căutați rețete noi, aveți întrebări sau sugestii?

Dr. Oetker Romania; Str. Albești, nr. 50; Curtea de Argeș; Jud. Argeș; www.oetker.ro

Telefon: 0248-507001; E-mail: office@oetker.ro



vanilinat și cu Finesse coajă rasă de lămâie. Se adaugă zahărul, făina, ouăle (treptat) și stafidele și se amestecă până se obține o masă omogenă. Se întinde apoi pe aluat. Din aluatul rămas se formează rulouri de cca. 5 mm grosime, care se așează peste umplutură. Se unge cu ou și se lasă cca. 20 minute într-un loc cald. Se bagă apoi în cuptorul preîncălzit.

Cuptor cu aer cald: 180°C

Cuptor cu gaz: Treapta 3

Timp de coacere: cca. 40 minute.

© Copyright 2010 by Dr. Oetker RO S.R.L. - www.oetker.ro

Căutați rețete noi, aveți întrebări sau sugestii?

Dr. Oetker Romania; Str. Albești, nr. 50; Curtea de Argeș; Jud. Argeș; www.oetker.ro

Telefon: 0248-507001; E-mail: office@oetker.ro