

Găluște cu mac



Mediu

Ingrediente:

Pentru aluat:

400 g cartofi
50 g unt moale
1 ou
1 gălbenuș
1 vârf de cuțit cu sare
200 g făină
1 plic praf de copt Dr. Oetker

Pentru umplură:

200 g mac
150 g zahăr
200 ml lapte
1 plic Zahăr vanilinat Dr. Oetker
1 vârf de linguriță cu scorțișoară
1 plic Finesse Coajă rasă de lămâie Dr. Oetker
2 lingurițe Esență de rom Dr. Oetker
50 g unt

Pentru uns:

1 albuș

Pentru decor:

zahăr pudră

Mod de preparare:

Se fierb cartofii, se lasă la răcit și se rad într-un castron. Se adaugă untul, oul, gălbenușul și sarea. Se amestecă făina cu praful de copt, se cern și se încorporează în compoziția de mai sus cu ajutorul spiralelor mixerului, până devine un aluat omogen. Se lasă 1 oră la rece. Pentru umplură se amestecă macul cu zahărul. Se fierbe laptele cu zahărul vanilinat, scorțișoara, Finesse coajă rasă de lămâie, esența de rom și untul. Se ia de pe foc și se adaugă macul amestecat în prealabil cu 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



Umplutura se așează pe o farfurie și se lasă la răcit. Din aluat se formează un rulou de 5 cm grosime și se taie în felii de 1 cm. Feliile de aluat se întind de circa 4 mm grosime. Umplutura răcită se distribuie pe feliile de aluat cu ajutorul unei linguri. Aluatul se împătorește peste umplutură și se presează ușor. Găluștele se așează cu partea împăturită într-o tavă tapetată cu hârtie pentru copt. Se bate albușul și se ung găluștele. Tava se introduce în cuptor. După jumătate din timpul de coacere, găluștele se întorc pe partea cealaltă.

Cuptor	electric:	180°C		(preîncălzit)
Cuptor	cu gaz:	treapta	3	(preîncălzit)
Timp de coacere: cca. 20 minute				

După coacere, găluștele se presară cu zahăr pudră.

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