



ACEEȘI
BAZĂ PENTRU
NENUMĂRATE
RETETE



Cuprins

MIX PENTRU FURSECURI SAU BISCUIȚI

Fursecuri cu ciocolată	2
Fursecuri cu fulgi de ovăz și musli	4
Fursecuri cu gem	6
Fursecuri marmorate	8
Fursecuri stelute nougat	10

MIX PENTRU PANDIȘPAN SAU BLAT DE TORT

Pandișpan cu cremă de ciocolată	12
Prăjitură cu foi	14
Prăjiturele Madeleine	16
Tort de mere	18
Tort Paradis	20

MIX PENTRU BLAT DE TARTE

Prăjitură Frangipane	22
Tartă cu ciocolată	24
Tartă cu gem	26
Tartă cu kiwi	28
Tartelete	30

MIX PENTRU SĂRĂȚELE SAU COVRIGEI

Covrigei	32
Gogoși	34
Pizza	36
Sărățele cu brânză și chimen	38
Sticksuri cu mac și susan	40

Fursecuri cu ciocolată



INGREDIENTE

PENTRU ALUAT:

- 1 plic Mix pentru fursecuri sau biscuiți
- 150 g unt
- 1 ou
- 20 ml lapte
- 50 g fulgi ciocolată

MOD DE PREPARARE

ALUAT:

1. Mixul pentru fursecuri sau biscuiți, untul, oul și laptele se pun într-un vas și se amestecă cu spiralele mixerului până la omogenizare.
2. După omogenizare se adaugă fulgii de ciocolată și se frământă cu mâna.
3. Aluatul obținut se întinde pe o planșetă de lucru cu ajutorul unui sucitor, apoi se taie diverse forme cu ajutorul unor forme pentru fursecuri.
4. Fursecurile se pun în tava de copt tapetată cu hârtie de copt.

COACERE

• Timp de coacere: 15-20 minute.
• Cuptor electric: 180 °C (preîncălzit).
• Cuptor cu gaz: treapta 2-3 (preîncălzit).

Vă rugăm să țineți cont și de indicațiile de coacere ale cuptorului dumneavoastră.





Fursecuri cu fulgi de ovăz și musli



INGREDIENTE

PENTRU ALUAT:

- 1 plic Mix pentru fursecuri sau biscuiți
- 1 ou
- 20 ml lapte
- 150 g unt

PENTRU FURSECURI CU OVĂZ:

- 50 g de fulgi de ovăz
- 25 g de migdale fără coajă, mărunțite
- coaja de la o lămâie

PENTRU FURSECURI CU MUSLI:

- 100 g musli
cu fructe

MOD DE PREPARARE

ALUAT:

1. Mixul pentru fursecuri sau biscuiți, untul, oul și laptele se pun într-un vas și se amestecă cu spiralele mixerului până la omogenizare.
2. Aluatul obținut se împarte în două părți egale.
3. Din prima jumătate de aluat se obțin două rulouri cu lungimea de 15 cm, apoi se presară musli pe o planșetă și se dau rulourile prin musli.
4. Se pun rulourile în frigider pentru 20 minute. Apoi, se taie rondele, se presară musli și se pun în tava tapetată cu hârtie de copt și se coc.
5. Aluatul rămas se amestecă cu fulgii de ovăz, migdalele și coaja de lămâie.
6. Aluatul se întinde pe o planșetă și se decupează cu ajutorul unor forme pentru fursecuri.
7. Fursecurile se așază în tava tapetată cu hârtie de copt și se introduc în cuptor.

COACERE

Timp de coacere: circa 15 minute pentru fiecare tavă.

Cuptor electric: 180 °C (preîncălzit).

Cuptor cu gaz: treapta 2-3 (preîncălzit).

Vă rugăm să țineți cont și de indicațiile de coacere ale cuptorului dumneavoastră.



Fursecuri cu gem





INGREDIENTE

PENTRU ALUAT:

- 1 plic Mix pentru fursecuri sau biscuiți
- 150 g unt
- 1 ou
- 20 ml lapte

PENTRU DECOR:

- 2-3 linguri de gem de caise
- migdale mărunțite (tocate) sau zahăr candel



MOD DE PREPARARE

ALUAT:

1. Mixul pentru fursecuri sau biscuiți, untul, oul și laptele se pun într-un vas și se amestecă cu spiralele mixerului până la omogenizare.
2. Din aluatul obținut se fac biluțe de mărimea unei nuci.
3. Se pot presăra migdale (tocate) sau zahăr candel.
4. Se pun în tava tapetată cu hârtie de copt. Se face o adâncitură în mijloc cu coada unei linguri și se pune gem.



COACERE

Timp de coacere: circa 15-20 minute.

Cuptor electric: 180 °C (preîncălzit).

Cuptor cu gaz: treapta 2-3 (preîncălzit).

Vă rugăm să țineți cont și de indicațiile de coacere ale cuptorului dumneavoastră.



Fursecuri marmorate





INGREDIENTE

PENTRU ALUAT:

PENTRU MARMORAT:

- 1 plic Mix pentru fursecuri sau biscuiți
- 1 ou
- 150 g unt
- 20 ml lapte

- 2 lingurițe de cacao Dr. Oetker



MOD DE PREPARARE

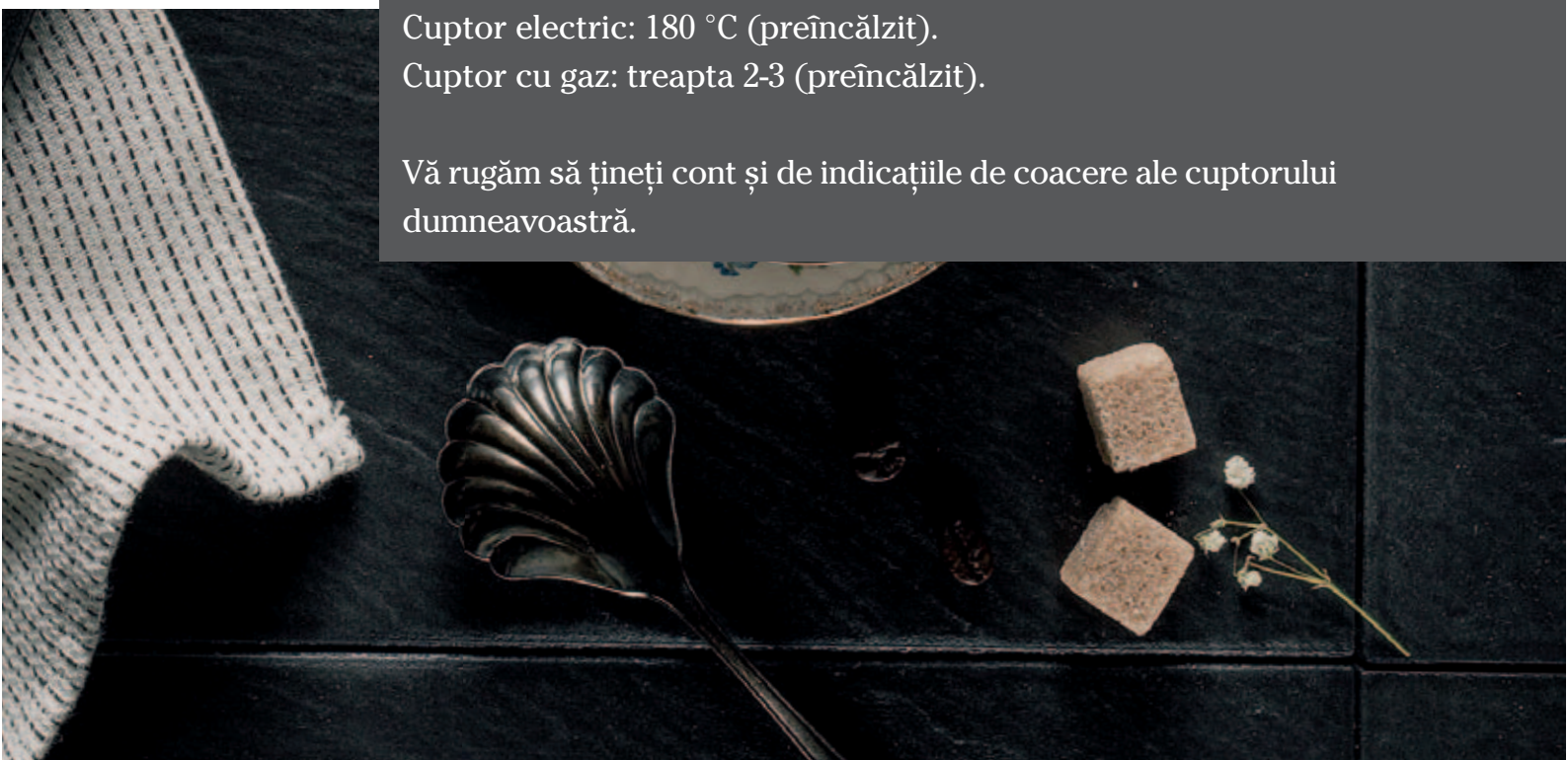
ALUAT:

1. Mixul pentru fursecuri sau biscuiți, oul, untul și laptele se pun într-un vas și se amestecă cu spiralele mixerului până la omogenizare.
2. Jumătate din aluat se amestecă cu cacao.
3. Jumătățile se combină (prin frământare), apoi se fac trei rulouri cu diametrul de 3 cm.
4. Se pun în frigider pentru cel puțin 15 minute, apoi se taie rondele.
5. Fursecurile se pun în tava de copt tapetată cu hârtie de copt.

COACERE

• Timp de coacere: 15-20 minute.
• Cuptor electric: 180 °C (preîncălzit).
• Cuptor cu gaz: treapta 2-3 (preîncălzit).

Vă rugăm să țineți cont și de indicațiile de coacere ale cuptorului dumneavoastră.



Fursecuri stelute nougat





INGREDIENTE

PENTRU ALUAT:

- 1 plic Mix pentru fursecuri sau biscuiți
- 75 g unt
- 2 ouă

PENTRU DECOR:

- 50 g alune de pădure (bucățele)
- 50 g cremă nougat (alune)

MOD DE PREPARARE

ALUAT:

1. Mixul pentru fursecuri sau biscuiți, untul și ouăle se pun într-un vas și se amestecă cu spiralele mixerului până la omogenizare.
2. Aluatul obținut se întinde pe o planșetă de lucru cu ajutorul unui sucitor, apoi se taie stelute cu ajutorul unei forme pentru fursecuri sau biscuiți.
3. Jumătate dintre ele se dau cu pensula cu apă.
4. Deasupra fursecurilor se presară 50 g alune de pădure (bucățele) și se coc conform instrucțiunilor.
5. După ce se răcesc, se lipesc două câte două cu cremă nougat.

COACERE

Timp de coacere: 15-20 minute.

Cuptor electric: 180 °C (preîncălzit).

Cuptor cu gaz: treapta 2-3 (preîncălzit).

Vă rugăm să țineți cont și de indicațiile de coacere ale cuptorului dumneavoastră.



Pandispan cu cremă de ciocolată



INGREDIENTE

PENTRU ALUAT:

- 1 plic Mix pentru pandișpan sau blat de tort
- 5 ouă
- 50 ml apă
- 30 g Cacao neagră Dr. Oetker

PENTRU CREMĂ ȘI DECOR:

- 350 g smântână dulce lichidă 35 % grăsime
- 1 baton scorișoară
- 250 g ciocolată cu lapte mărunțită
- 10 g zahăr

PENTRU DECOR:

- fructe proaspete (zmeură, căpșune, mure, afine, Physalis)

MOD DE PREPARARE

BLAT:

1. Mixul pentru pandișpan sau blat de tort, ouăle, apa și pudra de cacao se pun într-un vas și se amestecă la viteză mică până se omogenizează compoziția și apoi la viteză mare timp de 5 minute.
2. Compoziția astfel obținută se pune în tava de copt (30 x 40 cm) unsă și tapetată cu făină sau acoperită cu hârtie de copt, apoi se introduce în cuptor pe grătarul din mijloc, conform indicațiilor de coacere.
3. După coacere se mai lasă 20 de minute în tavă să se răcească.

CREMĂ:

1. Într-un vas se pun la fiert 250 g smântână dulce cu un baton de scorișoară. După fierbere se ia de pe foc și se pune un capac peste vas timp de 5 minute.
2. După cele 5 minute, se pune crema la fiert, se scoate batonul de scorișoară, se adaugă treptat 200 g ciocolată cu lapte mărunțită și se amestecă până se topește ciocolata. Se acoperă cu folie de plastic. Se lasă la răcit, apoi se pune în frigider pentru 15-20 de minute.

ASAMBLARE PRĂJITURĂ:

1. Blatul se taie pe jumătate și se acoperă cu jumătate din cremă.
2. Deasupra, pe suprafața netedă, se adaugă cealaltă jumătate de cremă și se pune la frigider timp de 30 de minute.

DECOR:

1. Într-o cratiță se pun la foc mic 100 g smântână dulce, 50 g ciocolată cu lapte și 10 g zahăr. Se amestecă până când compoziția devine fluidă.
 2. Amestecul se pune peste prăjitură, apoi se pune la frigider timp de 30 de minute.
 3. După răcire, prăjitura se taie în bucăți dreptunghiulare sau romboide cu un cuțit a cărui lamă a fost introdusă într-un pahar cu apă fierbinte.
 4. Se decorează cu fructe sau frișcă.
- Sugestie: blatul se poate însiroa cu 200 ml suc de fructe sau sirop din zahăr.

COACERE

Timp de coacere: 20-25 minute.

Cuptor electric: 180 °C (preîncălzit); Cuptor cu gaz: treapta 2-3 (preîncălzit).

Vă rugăm să țineți cont și de indicațiile de coacere ale cuptorului dumneavoastră.

Prăjitură cu foi





INGREDIENTE

PENTRU FOI:

- 1 plic Mix pentru pandișpan sau blat de tort
- 5 ouă
- 30 ml apă

PENTRU CREMĂ:

- 500 g brânză mascarpone
- 1/2 plic Original pudding cu gust de caramel Dr. Oetker
- 250 ml lapte
- 30 g zahăr

PENTRU DECOR:

- cacao

MOD DE PREPARARE

FOI:

1. Mixul pentru pandișpan sau blat de tort, ouăle și apa se pun într-un vas și se amestecă la viteză mică până se omogenizează compoziția și apoi la viteză mare timp de 5 minute.
2. Compoziția astfel obținută se împarte în trei. Se pune prima parte din compoziție într-o tavă tapetată cu hârtie de copt și se coace în partea de mijloc a cuptorului. Se procedează la fel cu compoziția pentru celelalte foi.

CREMĂ:

1. Se prepară budinca conform instrucțiunilor de pe plic.
2. După răcire, budinca se amestecă cu brânza mascarpone.
3. Crema obținută se pune între foi. Se unge și foaia de deasupra cu un strat de cremă și se pudrează cu cacao.

Sugestie: în cremă se pot adăuga 3 linguri de vin Marsala sau lichior de cafea.

COACERE

Timp de coacere: 10 minute (pentru o foaie de aluat).

Cuptor electric: 180 °C (preîncălzit).

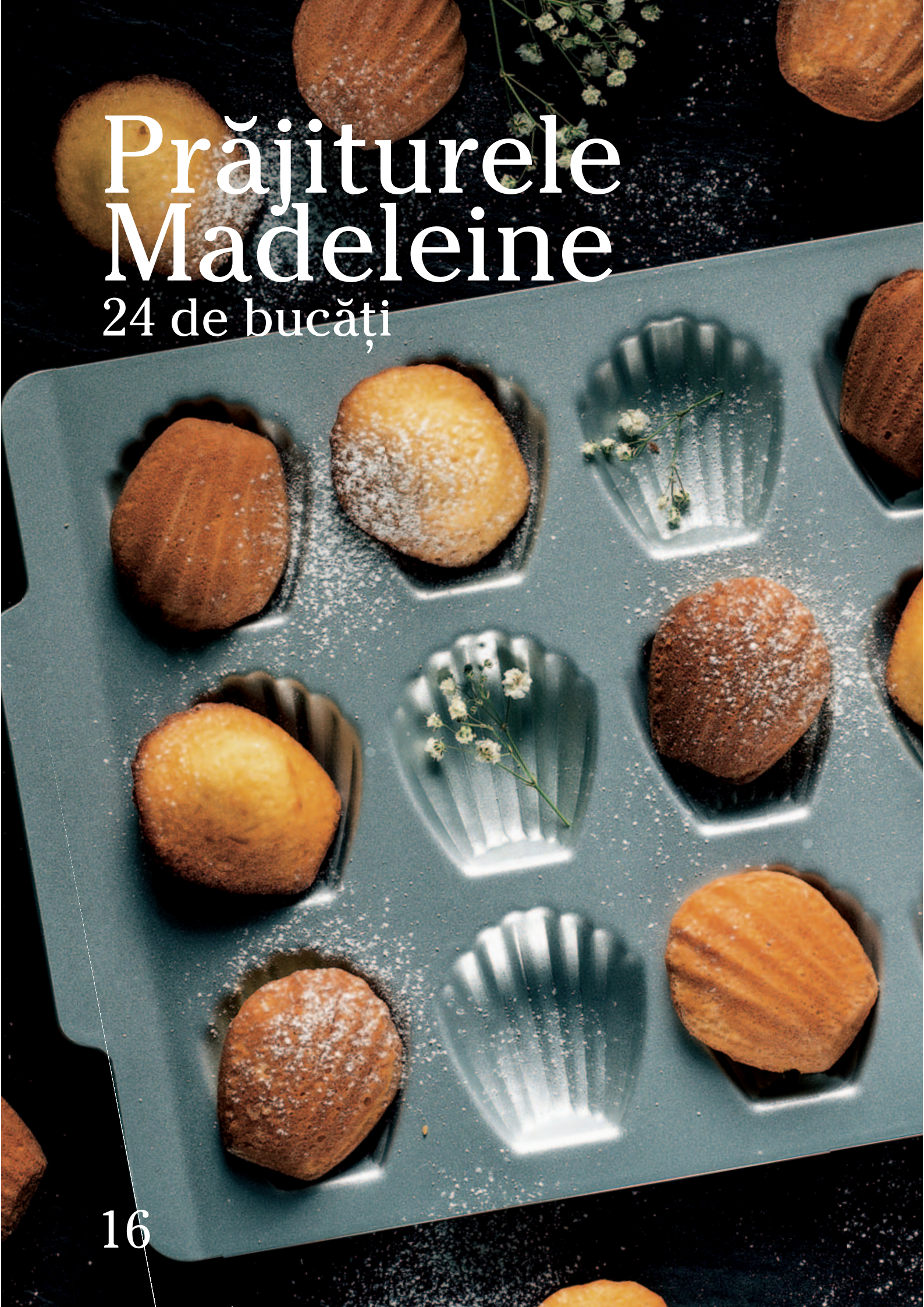
Cuptor cu gaz: treapta 2-3 (preîncălzit).

Se folosește o formă dreptunghiulară cu dimensiunile de 25 x 35 cm. Vă rugăm să țineți cont și de indicațiile de coacere ale cuptorului dumneavoastră.



Prăjiturele Madeleine

24 de bucăți





INGREDIENTE

- 1 plic Mix pentru pandișpan sau blat de tort
- 3 ouă
- 10 g miere de albine
- 1 plic Finesse coajă rasă de lămâie Dr. Oetker
- 1 plic Finesse coajă de portocale Dr. Oetker
- 100 g unt cald topit



MOD DE PREPARARE

ALUAT:

1. Se toarnă într-un castron mixul pentru pandișpan sau blat de tort, ouăle, mierea, Finesse lămâie, Finesse portocale și untul topit. Se amestecă folosind mixerul la viteză maximă timp de aproximativ 3 minute, până când amestecul este neted și omogen.
2. Se pune aluatul în frigider timp de 30 minute.
3. Se pudrează cu făină o formă de madeleine și, cu ajutorul unui șpritz, se umplu alveolele formei până la jumătate. Prăjiturelele vor crește în timpul coacerii.
4. Se coc timp de 4 minute (în partea de mijloc a cuptorului) la 200 °C, apoi se reduce temperatura la 180 °C și se coc încă 3 minute.
5. Se procedează în același mod până se termină tot aluatul.
6. Prăjiturile se păstrează la temperatura camerei.



COACERE

Timp de coacere: 7 minute.
Cuptor electric: 200 °C (preîncălzit).
Cuptor cu gaz: treapta 2-3 (preîncălzit).

Vă rugăm să țineți cont și de indicațiile de coacere ale cuptorului dumneavoastră.



Tort de mere





INGREDIENTE

PENTRU BLAT:

- 1 plic Mix pentru pandișpan sau blat de tort
- 5 ouă
- 30 ml apă

PENTRU CREMĂ DE OUĂ:

- 2 ouă
- 250 ml lapte
- 80 g zahăr

PENTRU UEMPLUTURĂ:

- 1 kg mere decojite fără cotoare și semințe (se taie în patru)
- 50 g nuci tocate grosier
- un vârf de cuțit cu scorișoară

PENTRU ZAHĂR ARS:

- 100 g zahăr

PENTRU DECOR:

- 200 g frișcă bătută



MOD DE PREPARARE

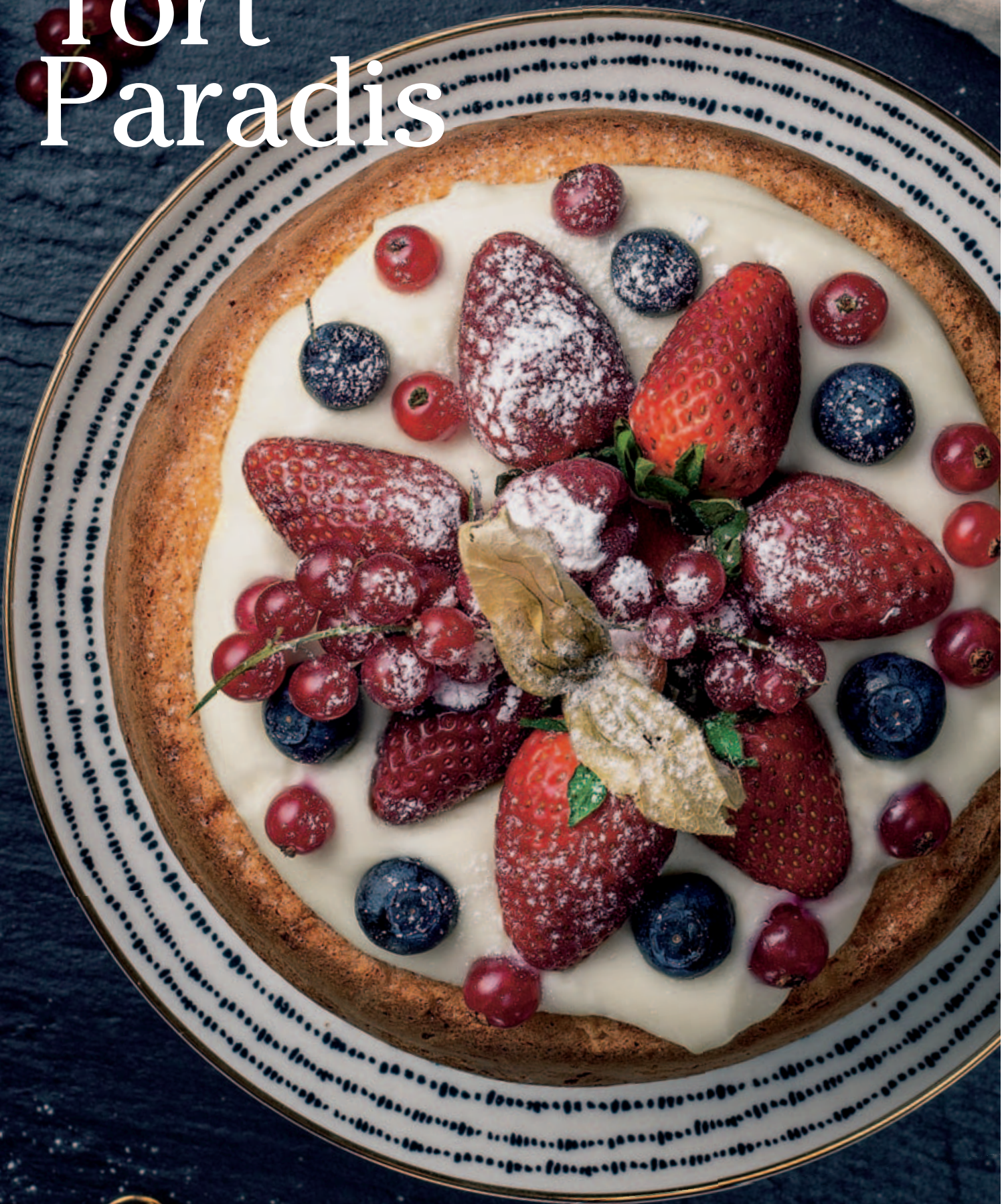
1. Într-un vas se amestecă cu telul 2 ouă, 250 ml lapte, 80 g zahăr.
2. Se ard 100 g zahăr și se tapetează forma de copt cu caramelul obținut. Se pun în formă bucățile de mere, nucile și scorișoara. Totul se pune la copt 35 de minute, până se înmoaie merele, apoi se adaugă compoziția de la pasul 1 și se mai lasă la copt încă 20 minute.
3. Într-un castron se pun mixul pentru pandișpan sau blat de tort, ouăle și apa. Se amestecă folosind mixerul la viteză maximă timp de aproximativ 3 minute, până când amestecul este neted și omogen. Se toarnă peste compoziția de mere din cuptor și se mai coace 25 de minute.
4. După răcire tortul se răstoarnă pe un platou și se îmbracă în frișcă. Se poate decora cu felii de caise uscate și vișine din dulceață scurse de sirop.

COACERE

Timp de coacere: 80 minute.
Cuptor electric: 180 °C (preîncălzit).
Cuptor cu gaz: treapta 2-3 (preîncălzit).

Se folosește o formă cu diametrul de 26 cm sau o cratiță cu pereți înalți, cu volum de 3 litri.
Vă rugăm să țineți cont și de indicațiile de coacere ale cuptorului dumneavoastră.

Tort Paradis





Prăjitură Frangipane





INGREDIENTE

PENTRU ALUATUL DE TARTĂ:

- 1 plic Mix pentru blat de tarte
- 1 ou
- 150 g unt rece
- 200 g gem caise pentru uns tarta

PENTRU BLATUL PUFOS:

- 100 g unt
- 75 g zahăr tos
- 3 ouă
- 60 g făină de migdale (migdale râșnite)
- 60 g făină
- 1/2 plic Praf de copt Dr. Oetker

PENTRU DECOR:

- 250 g jumătăți de caise sau piersici

MOD DE PREPARARE

ALUATUL DE TARTĂ:

1. Mixul pentru blat de tarte, oul și untul rece se pun într-un vas și se amestecă cu mixerul la viteză mică până se omogenizează compoziția, apoi se frământă cu mâna până la obținerea unui aluat dens și omogen.
2. Aluatul obținut se precoace 10 minute, apoi se scoate și se unge cu gem.

BLATUL PUFOS:

1. Untul se bate spumă cu zahărul, apoi se adaugă treptat ouăle. La final se încorporează făina de migdale amestecată cu praful de copt și făină.
2. Aluatul obținut se toarnă deasupra gemului de caise, apoi se presară jumătățile de caise sau piersici și se coace timp de 25 de minute.

COACERE

Timp de coacere: 35-40 minute.
Cuptor electric: 180 °C (preîncălzit).
Cuptor cu gaz: treapta 2-3 (preîncălzit).

Se folosește o tavă mare cu pereți înalți cu dimensiunea de 30 x 25 cm. Vă rugăm să țineți cont și de indicațiile de coacere ale cuptorului dumneavoastră.

Tartă cu ciocolată





INGREDIENTE

PENTRU ALUAT:

- 1 plic Mix pentru blat de tarte
- 30 g cacao 10-12 % grăsime Dr. Oetker
- 1 ou
- 150 g unt rece (de la frigider)

PENTRU CREMĂ:

- 3 gălbenușuri
- 50 g zahăr tos
- 250 ml lapte
- 150 g ciocolată (50 % cacao)



MOD DE PREPARARE

ALUAT:

1. Mixul pentru blat de tarte, pudra de cacao, oul și untul rece se pun într-un vas și se amestecă cu mixerul la viteză mică până se omogenizează compoziția, apoi se frământă cu mâna până la obținerea unui aluat dens și omogen.
2. Aluatul se pune în forma de copt, formându-se o bordură de 2 cm înălțime, apoi se înțeapă cu furculița.
3. Se coace în partea de mijloc a cuptorului.

CREMĂ:

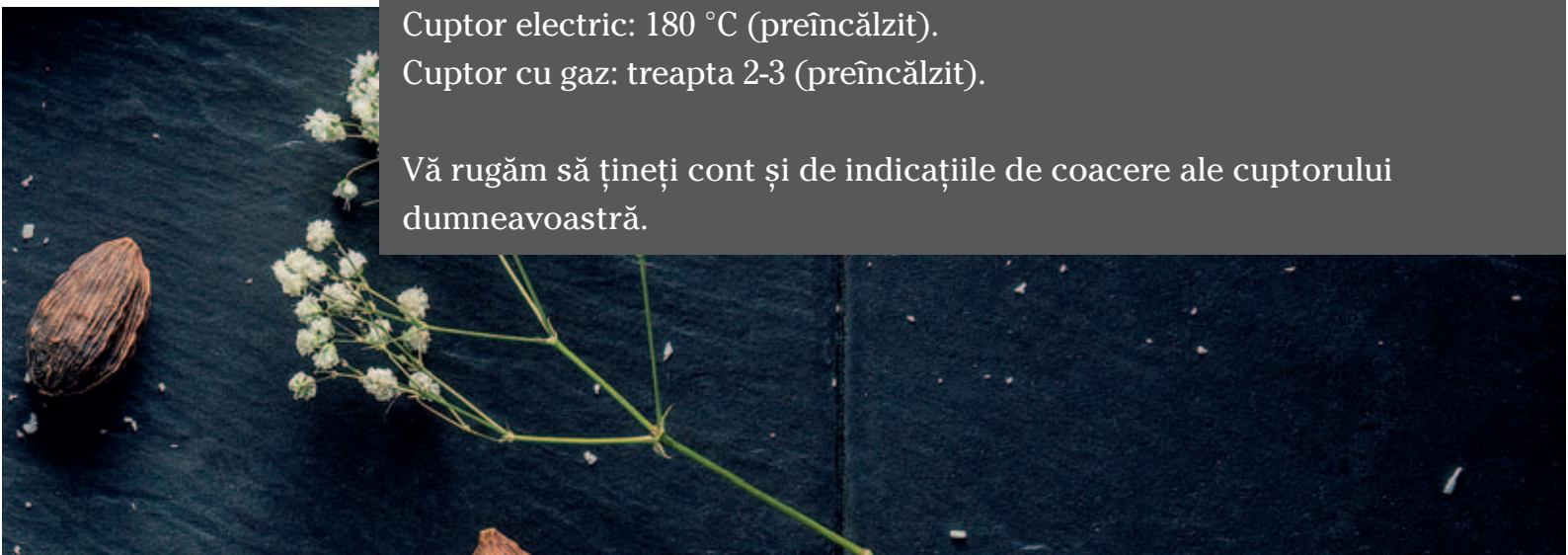
1. Gălbenușurile și zahărul se bat spumă cu mixerul.
2. Se aduce laptele la temperatura de fierbere și se adaugă amestecul de gălbenuș.
3. Compoziția rezultată se amestecă cu o spatulă, se adaugă ciocolata și se amestecă până se topește și se omogenizează cu crema.
4. Crema de ciocolată (răcită puțin) se toarnă peste foaia de tartă coaptă.



COACERE

Timp de coacere: 30 minute.
Cuptor electric: 180 °C (preîncălzit).
Cuptor cu gaz: treapta 2-3 (preîncălzit).

Vă rugăm să țineți cont și de indicațiile de coacere ale cuptorului dumneavoastră.



Tartă cu gem





INGREDIENTE

PENTRU ALUAT:

PENTRU UMPLTURĂ:

- 1 plic Mix pentru blat de tarte
- 1 ou
- 150 g unt rece (de la frigider)

- 250 g gem

MOD DE PREPARARE

ALUAT:

1. Mixul pentru blat de tarte, oul și untul rece se pun într-un vas și se amestecă cu mixerul la viteză mică până se omogenizează compoziția, apoi se frământă cu mâna până la obținerea unui aluat dens și omogen.
2. 3/4 din aluat se pun în forma de copt, formându-se o bordură de 2 cm înălțime.
3. Se pune gemul deasupra blatului, iar din aluatul rămas se formează 8 fâșii care se așază deasupra tartei, în formă de grilaj.
4. Se coace în partea de mijloc a cuptorului.

COACERE

Timpe de coacere: 30 minute.

Cuptor electric: 180 °C (preîncălzit).

Cuptor cu gaz: treapta 2-3 (preîncălzit).

Se folosește o formă de tarte cu diametrul de 26 cm.

Vă rugăm să țineți cont și de indicațiile de coacere ale cuptorului dumneavoastră.

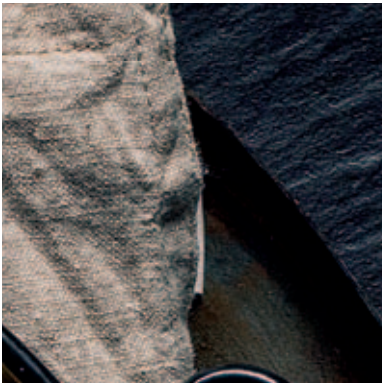


Tartă cu kiwi





INGREDIENTE	PENTRU ALUAT:	PENTRU CREMĂ:	PENTRU DECOR:
-------------	---------------	---------------	---------------



- | | | |
|--|--|---|
| <ul style="list-style-type: none">• 1 plic Mix pentru blat de tarte• 1 ou• 150 g unt rece (de la frigider)• 50 g fistic măcinat | <ul style="list-style-type: none">• 3 gălbenușuri• 60 g zahăr tos• 25 g amidon din porumb Dr. Oetker• 250 ml lapte• 1 Păstaie de vanilie Dr. Oetker• 25 g unt | <ul style="list-style-type: none">• 3 fructe kiwi, curățate și tăiate în felii subțiri• 1 plic Tort-Gelee transparent Dr. Oetker• 250 ml apă• 40 g zahăr |
|--|--|---|

MOD DE PREPARARE

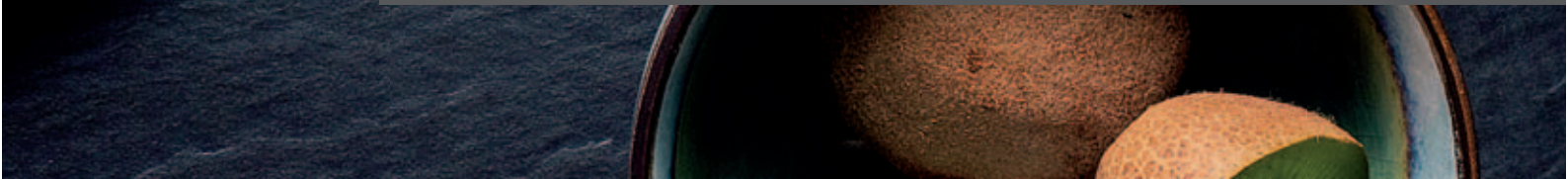


- | |
|--|
| BLAT: <ol style="list-style-type: none">1. Mixul pentru blat de tarte, oul, fisticul și untul rece se pun într-un vas și se amestecă la viteză mică până se omogenizează compoziția, apoi se frământă cu mâna până la obținerea unui aluat dens și omogen.2. Aluatul se pune în forma de copt, formându-se o bordură de 2 cm înălțime și se înțeapă cu ajutorul unei furculițe.3. Se coace în partea de mijloc a cuptorului, apoi se lasă pe un suport de răcire. |
|--|

- | |
|--|
| CREMĂ ȘI DECOR: <ol style="list-style-type: none">1. Gălbenușurile se bat spumă cu zahărul tos, apoi se adaugă amidonul.2. Laptele se pune la fiert cu păstaia de vanilie, după fierbere se adaugă compoziția de gălbenușuri și se amestecă cu ajutorul unui tel.3. După omogenizare, se ia de pe foc și se adaugă untul.4. Compoziția obținută se toarnă peste aluatul rece și se netezește cu o spatulă.5. Se decorează cu felii de kiwi.6. Tort-Gelee se prepară conform instrucțiunilor de pe plic, apoi se toarnă peste fructe. |
|--|

COACERE

<p>Timp de coacere: 30 minute.</p> <p>Cuptor electric: 180 °C (preîncălzit).</p> <p>Cuptor cu gaz: treapta 2-3 (preîncălzit).</p> <p>Se folosește o formă de tarte cu diametrul de 26 cm.</p> <p>Vă rugăm să țineți cont și de indicațiile de coacere ale cuptorului dumneavoastră.</p>



Tartelete





INGREDIENTE

PENTRU ALUAT:

- 1 plic Mix pentru blat de tarte
- 1 ou
- 20 ml lapte
- 150 g unt rece (de la frigider)

PENTRU UMPLUTURĂ:

- 100 g unt moale
- 120 g zahăr tos fin
- sucul de la 2 lămâi
- 4 gălbenușuri

MOD DE PREPARARE

ALUAT:

1. Mixul pentru blatul de tarte, oul, laptele și untul rece se pun într-un vas și se amestecă cu mixerul la viteză mică până se omogenizează compoziția, apoi se frământă cu mâna până la obținerea unui aluat dens și omogen.
2. Cu o formă rotundă se taie cerculețe din foaia de aluat și se introduc cu grijă într-o formă de briose cu 12 compartimente, apoi se înțepă din loc în loc cu furculița.
3. Fiecare tartă se acoperă cu hârtie de copt sau folie de aluminiu și apoi se umple cu boabe de fasole sau orez. Se coc 10-15 minute.

UMPLUTURĂ:

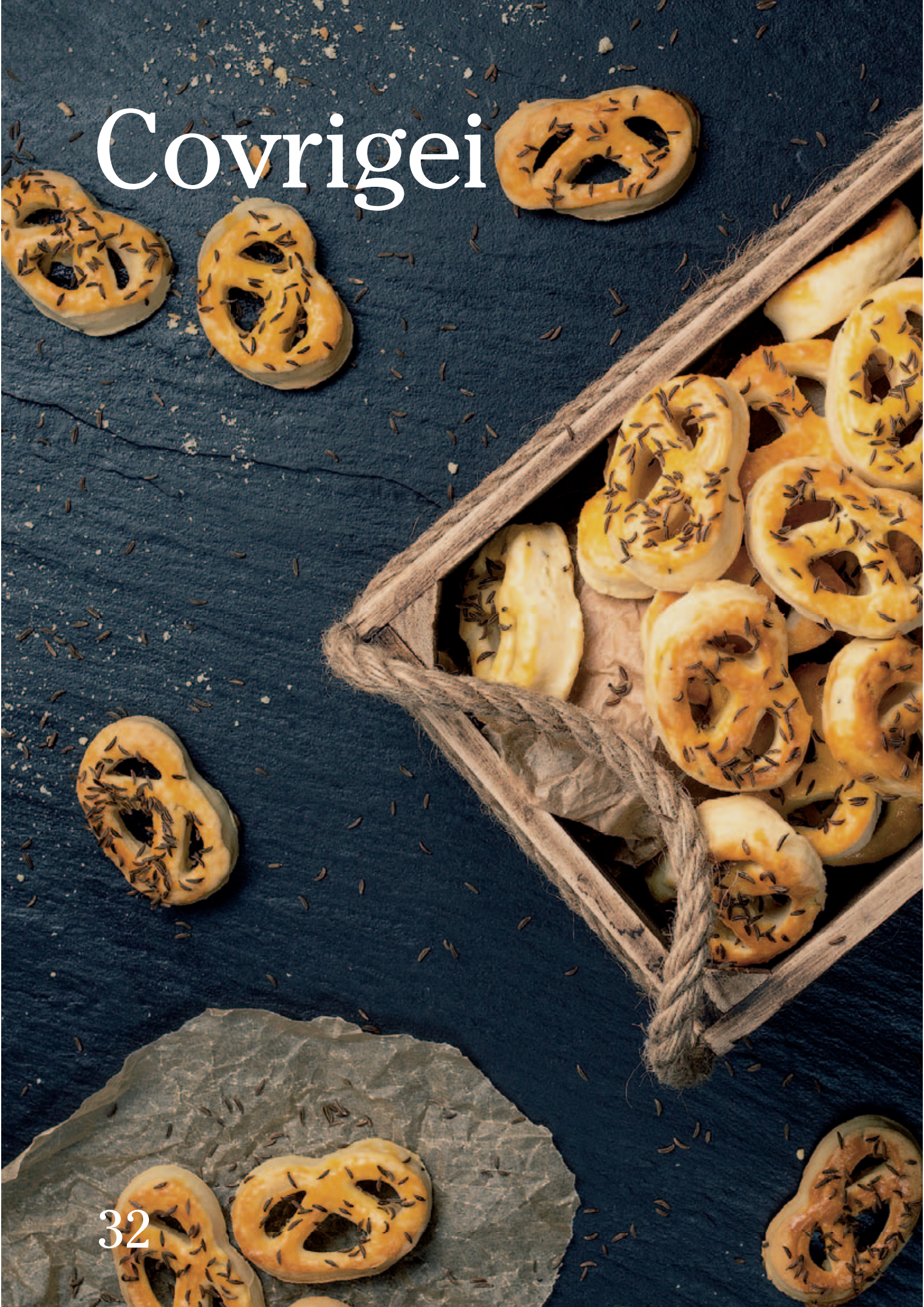
1. Untul și zahărul se pun într-o cratiță, pe foc. Se adaugă sucul de lămâie și se fierbe 3 minute. Se adaugă pe rând gălbenușurile și se amestecă bine.
 2. Cu această umplutură se umple fiecare aluat de tartaletă.
- Sugestie: pentru umplutură se pot folosi 100 g gem de caise, zmeură, piure de castane.

COACERE

- Timp de coacere: 10-15 minute.
Cuptor electric: 180 °C (preîncălzit).
Cuptor cu gaz: treapta 2-3 (preîncălzit).

Vă rugăm să țineți cont și de indicațiile de coacere ale cuptorului dumneavoastră.

Covrigei





INGREDIENTE

PENTRU ALUAT:

PENTRU DECOR:



- 1 plic Mix pentru sărățele sau covrigei
- 1 plic de Drojdie Dr. Oetker
- 2 linguri oțet
- 1 ou
- 50 ml apă
- 100 g margarină
- 5 g chimen hidratat 5 minute în apă

- semințe de chimen
- 1 gălbenuș de ou

MOD DE PREPARARE

ALUAT:



1. În vasul pentru mixer se adaugă mixul pentru sărățele sau covrigei, drojdia, oțetul, oul, apa, margarina și chimenul hidratat și se amestecă cu mixerul până ce rezultă un aluat omogen.
2. Aluatul obținut se lasă la dospit până își dublează volumul (aproximativ 1 oră).
3. Aluatul dospit se împarte în 2 sau 3 bucăți.
4. Se întinde fiecare bucată cu sucitorul pe o planșetă (planșeta se pudrează cu făină).
5. Se decupează covrigeii cu ajutorul unei forme, se ung cu gălbenuș de ou și se presară chimen.

COACERE

Timp de coacere: 10-15 minute.

Cuptor electric: 180 °C (preîncălzit).

Cuptor cu gaz: treapta 2-3 (preîncălzit).

Se folosește o tavă dreptunghiulară cu dimensiunile de 30 x 40 cm.

Vă rugăm să țineți cont și de indicațiile de coacere ale cuptorului dumneavoastră.



Gogoși





INGREDIENTE

- 1 plic Mix pentru sărățele sau covrigei
- 2 ouă
- 200 ml iaurt

MOD DE PREPARARE

1. Într-un vas pentru mixer se adaugă ouăle, iaurtul și mixul pentru sărățele sau covrigei și se folosește mixerul pentru omogenizare.
2. Într-o oală adâncă se pune o cantitate de ulei suficientă pentru prăjire.
3. Aluatul se ia cu o lingură și se scufundă ușor în uleiul încins. Se prăjește până gogoșile devin galben-aurii.

Pizza





INGREDIENTE

PENTRU ALUAT:

- 1 plic Mix pentru sărățele sau covrigei
- 180 ml apă
- 30 ml ulei

PENTRU UMPLTURĂ:

- sos de roșii
- șuncă
- cașcaval
- măslina
- condimente



MOD DE PREPARARE

1. Mixul pentru sărățele sau covrigei, apa și uleiul se pun într-un vas pentru mixer și se amestecă până la omogenizare.
2. Se frământă puțin aluatul din vas cu mâna, se acoperă cu un prosop umed și se lasă 10 minute.
3. Pe suprafața de lucru se presară făină, pentru ca aluatul să nu se lipească. Aluatul se întinde cu un sucitor și se așază în tava tapetată cu hârtie de copt.
4. Deasupra se pun toate ingredientele necesare pentru pizza (sos de roșii, șuncă, cașcaval, măslina, condimente). Se coace în partea de mijloc a cuptorului conform instrucțiunilor de coacere.



COACERE

Timp de coacere: 15-20 minute.

Cuptor electric: 200 °C (preîncălzit).

Cuptor cu gaz: treapta 3-4 (preîncălzit).

Se folosește o tavă dreptunghiulară cu dimensiunile de 30 x 40 cm sau o tavă rotundă cu diametrul de 28 cm.

Vă rugăm să țineți cont și de indicațiile de coacere ale cuptorului dumneavoastră.



Sărățele cu brânză și chimen





INGREDIENTE

PENTRU ALUAT:

- 1 plic Mix pentru sărățele sau covrigei
- 100 g brânză rasă
- 100 ml smântână dulce 35 % grăsime
- 100 g unt moale
- 1 gălbenuș de ou
- chimen, susan, mac



MOD DE PREPARARE

ALUAT:

1. Mixul pentru sărățele sau covrigei, brânza, smântâna și untul se pun într-un vas și se amestecă cu spiralele mixerului până se omogenizează compoziția.
2. Pe suprafața de lucru se presară făină și aluatul se întinde cu un sucitor.
3. Cu ajutorul unui cuțit se decupează sărățelele în forma dorită, de obicei în formă de bastonașe de 1 cm lățime și 5 cm lungime.
4. Sărățelele cu brânză se ung cu gălbenuș de ou și deasupra se presară chimen, susan, mac.



COACERE

Timp de coacere: 10 minute.

Cuptor electric: 200 °C (preîncălzit).

Cuptor cu gaz: treapta 3-4 (preîncălzit).

Se folosește o tavă dreptunghiulară cu dimensiunile de 30 x 40 cm. Vă rugăm să țineți cont și de indicațiile de coacere ale cuptorului dumneavoastră.



Sticksuri cu mac și susan





INGREDIENTE	PENTRU ALUAT:	PENTRU DECOR:	PENTRU UNS:
	<ul style="list-style-type: none">• 1 plic Mix pentru sărățele sau covrigei• 115 ml vin alb• 115 ml ulei	<ul style="list-style-type: none">• mac• semințe de susan	<ul style="list-style-type: none">• 1 gălbenuș

MOD DE PREPARARE	ALUAT:
------------------	--------



1. Mixul pentru sărățele sau covrigei, vinul și uleiul se pun într-un vas și se amestecă cu spiralele mixerului până se omogenizează compoziția.

2. Pe suprafața de lucru se presară făină și aluatul se întinde cu un sucitor la o grosime de 0,5 cm.

3. Aluatul se taie pe lungime în două părți egale. O parte se unge cu un ou și se presară cu semințe de mac, iar cealaltă parte se unge cu ou și se presară cu semințe de susan.

4. Se taie aluatul cu un cuțit formând sticksuri (bețe sau tije) de 1 cm lățime și 10 cm lungime.

5. Fiecare sticks se răsuțește în spirală de 3 ori și se așază într-o tavă de copt.

Sugestie: pentru sticksuri mai subțiri (mai puțin crescute), în loc de ou, aluatul se unge cu apă.

Dacă doriți, puteți folosi pentru presărare și alte mirodenii: chimen, ardei roșu.

COACERE	
	<p>• Timp de coacere: 15-20 minute.</p> <p>• Cuptor electric: 200 °C (preîncălzit).</p> <p>• Cuptor cu gaz: treapta 3-4 (preîncălzit).</p> <p>Se folosește o tavă dreptunghiulară cu dimensiunile de 30 x 40 cm. Vă rugăm să țineți cont și de indicațiile de coacere ale cuptorului dumneavoastră.</p>



Creativitate-n preparate,
Fie dulci, fie sărate.
Încearcă-le pe toate!



