

Brioșe cu portocale și scorțișoară (Hedwig)



Ingrediente:

3 căni făină
1,5 cană suc portocale neîndulcit (din comerț, 100% portocale)
1,5 cană zahăr
1 cană ulei
coajă rasă de la o portocală
1 linguriță scorțișoară măcinată
puțină sare
1,5 plicuri praf de copt

Preparare:

Se încălzește cuptorul la 175 grade Celsius.

Într-un vas se amestecă făina cernută cu praful de copt și scorțișoara. În alt vas uleiul, sucul de portocale, coaja rasă, zahărul, sarea. Când zahărul este dizolvat, se toarnă amestecul lichid peste cel de făină și se amestecă până la omogenizare. Se toarnă în forme de brioșe.

Se coc pentru 22-25 minute.

Mențiuni:

Se servesc călduțe cu suc proaspăt de portocale/ lapte de soia/ sirop.

Dacă nu se doresc de post, sunt delicioase unse cu unt și puțină dulceță de portocale. Sucul pe care îl punem în brioșe trebuie să fie neîndulcit. Timp

Preparare: o oră; Complexitate: redusă.



KNISHELE /KNISHES (Ileana)

Coca: 1 pahar de făina
1 pahar de smântana
puțină sare

Coca trebuie bine lucrată și pe urmă bine întinsă și unse cu unt topit. Pe urmă o pliem în trei, o acoperim cu un servet (zis și cîrpa) și o punem pentru o ora la frigider.

Umplutura: 500 gr. de cartofi fierti în coaja lor, și curatati cînd s-au racit
250 gr. de gris (semoule) care se prajeste în puțin ulei sau unt și se stinge cu apa fiarta.
500 gr. ceapa, tocata marunt și prajita în ulei

Amestecam toate componentele și le dam prin mașina de tocat cu sare și piper după gust.

Umplutura se pune pe coca întinsă, care se taie în bucăți ca să se poată face rulouri egale.

Fiecare rulou este tăiat în bucăți de 5 sau 7 cm. care se închid la capete. Bucățile se pun pe o tavă unse cu ulei, într-un cuptor bine încălzit. Trebuie să stea la un foc nu foarte puternic între 30 și 45 de minute. Timpul poate să fie eventual ceva

mai scurt, dat fiind ca cuptoarele au evoluat de cînd bunica mea gatea si mi-a dat retetele. Nu încercati sa-mi ghiciti vîrsta, nu uitati ca e vorba de bunica mea, nu de mine !

Knishele pot acompania carne, sau se pot mînca cu salata.