



Placinta cu branza

Coca: 250 gr.de unt
250 gr. de smantana
500 gr. de faina cernuta

Umplutura : 600 gr. de branza de vaci,
care nu trebuie sa aiba apa. E preferabil
de pus într-o carpa foarte curata ca sa
piarda apa.

4 oua
150 gr. de stafide
vanilie în pudra
zahar tos (60/100 gr.)
depinde de cat place de dulce
zahar pudra

Coca trebuie bine framantata. Se împarte coca în doua ; întindem prima parte într-o tava bine unsa cu unt.

Se bat ouale bine si se amesteca cu vanilie, zaharul tos si stafidele . Se acopera coca din tava si se pune peste ea cealalta parte din coca. Trebuie bine, complet acoperita. Pe deasupra se unge cu unul sau doua galbenusuri batute. Se pune la foc moderat cam 30-45 de minute în functie de cuptor. Nu uitati sa întepati coca cu o furculita înainte de a o pune la cuptor. Cand se scoate din cuptor, dupa cateva minute, trebuie presarat zahar pudra peste ea. Se mananca calduta.

Ileana Rosenberg Haber

Brioșe cu portocale și scorțișoară (De la Hedwig Brenner)

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 briose.
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 dulceață de portocale. Sucul pe care îl punem în briose trebuie să fie neîndulcit. Timp
Preparare: o oră; Complexitate: redusă.