

**BARTOS ERIKA**

**REȚETE DULCI  
DE LA  
BOBIȚĂ ȘI BUBURUZĂ**

*Cu o poveste pentru pofticioși*



2020



**3** ▶ Doctorul Bufniță și prăjiturile



**34** ▶ Melcișorii lui Bobiță



**36** ▶ Turțițele Buburuzei



**38** ▶ Albinuțele lui Baltazar



**40** ▶ Fursecurile lui Fulgușor



**42** ▶ Linzerele cu gem ale lui Biluță



**44** ▶ Conurile cu mac ale lui Vendel



**46** ▶ Turta dulce a Fetiței Stea



**48** ▶ Omizile jerbo ale Miriapodului



**50** ▶ Omuleții de zăpadă ai Millei



**52** ▶ Trandafirii din marțipan ai lui Lili



**54** ▶ Aricii lui Șoma



**56** ▶ Coșulețele cu fructe ale Cătălinei



**58** ▶ Biscuiții cu fructe ai lui Melc-Codobelc



**60** ▶ Brioșele Reginei Furnicilor



**62** ▶ Biluțele cu brânză ale lui Friți



**64** ▶ Inimioarele cu castane ale Doroteei



**66** ▶ Fursecurile Gâzei Lunii



**68** ▶ Biluțele cu griș ale lui Egon



**70** ▶ Turtele cu caramel ale lui Dima



**72** ▶ Mingiuțele cu mere ale Păianjenului de Peșteră



**74** ▶ Frigăruile cu fructe ale licuricilor



**76** ▶ Biluțele cu fructe ale Adierei



**79** ▶ Despre colecția Bobiță și Buburuză

A sosit vara. Soarele își răspândește cu dărnicie razele jucăușe, toate florile s-au deschis, s-au copt căpșunile, cireșele au început să capete culoare. Micii locuitori ai pădurii au hotărât să organizeze o petrecere pentru a sărbători sosirea noului anotimp.

- Haideți să organizăm o petrecere câmpenească! – a propus Baltazar, albina.
- Ce idee minunată! – au încuviințat și ceilalți.
- Fiecare să pregătească ceva dulce! – a spus Adiere, libelula.
- Eu voi coace cea mai bună prăjitură – a ținut să sublinieze Fulgușor, fetița fluturaș.
- Pe asta nu o cred, prăjiturilele mele sunt faimoase la cât sunt de gustoase – răspunse Lili, găza trandafirilor.
- Și clătitele lui Bobiță și ale Buburuzei de vara trecută au fost delicioase, a spus Săltăreața, fetița lăcustă.
- Așa este – aprobă Dima. Le-am mâncat pe toate!



– Cel mai bine ar fi ca fiecare să pregătească ceva bun și să ducem toate bunătățile pe câmp – zise entuziasmată Buburuză. Alfons ar cânta la vioară, am dansa și petrece împreună până noaptea târziu, până când vom putea sta treji.

– Să alegem un juriu, care să guste din toate prăjiturile și să decidă care dintre ele este cea mai gustoasă – a propus Bobiță.

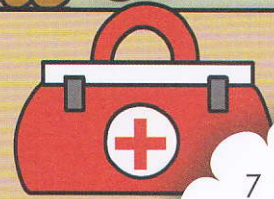
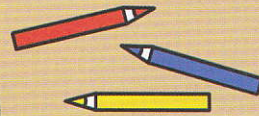
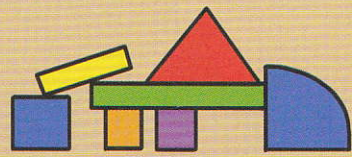
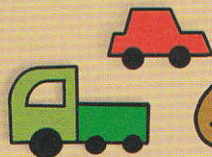
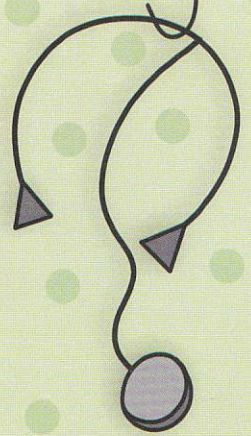
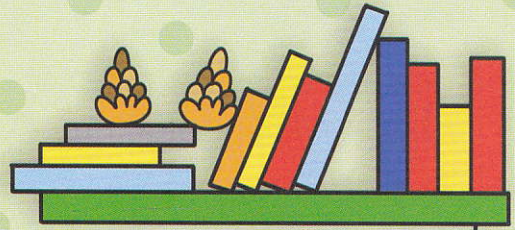
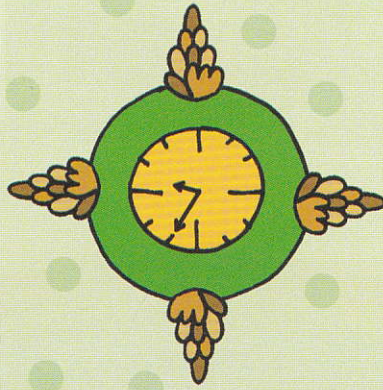
– Eu mă ofer cu plăcere – a zis Biluță.

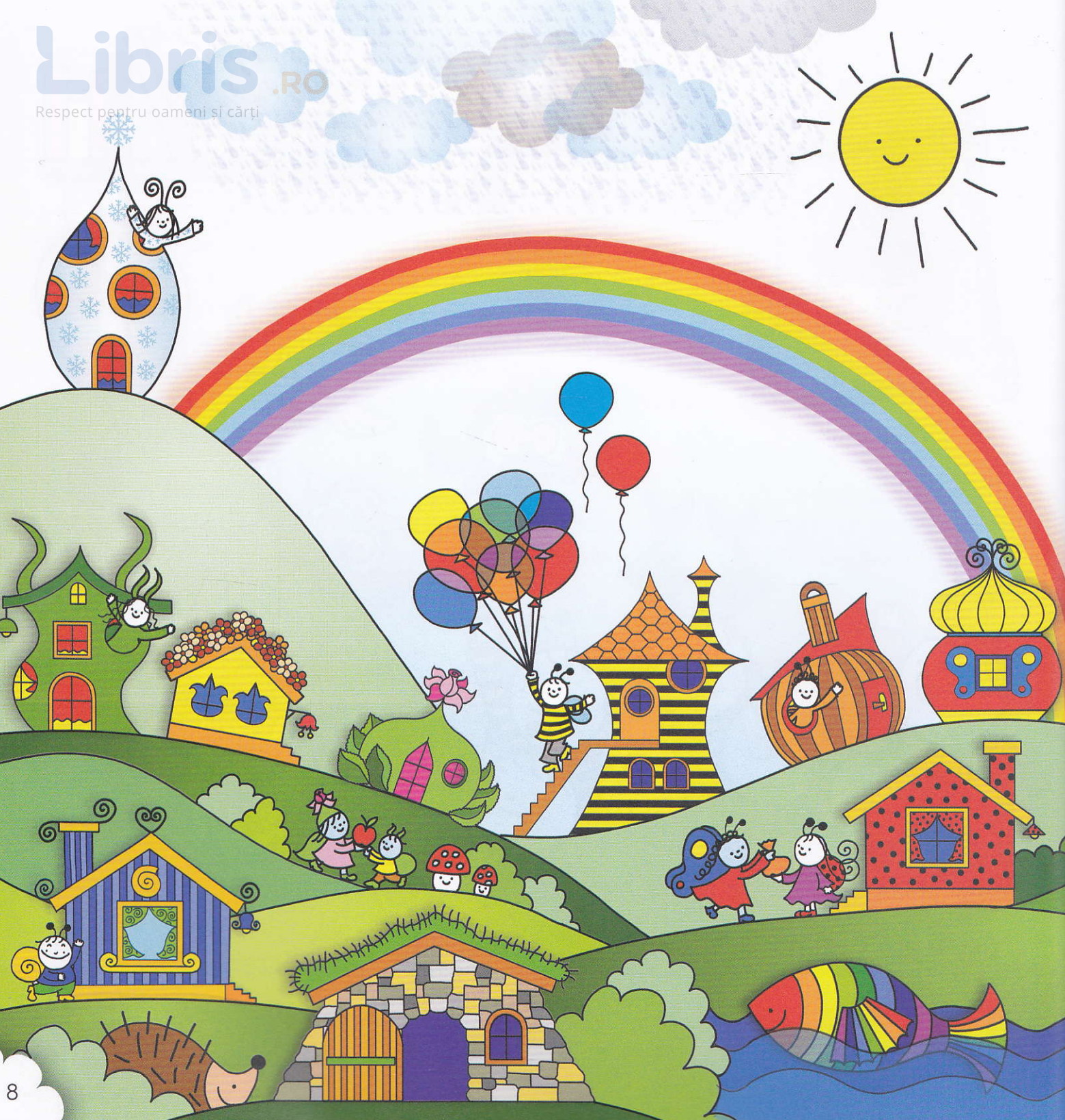
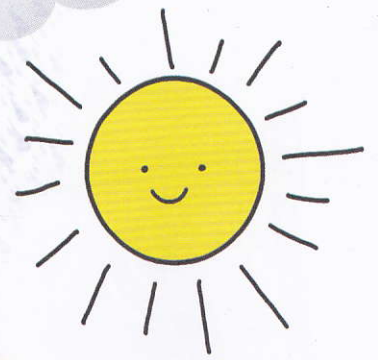
– Da' de unde, Biluță, tu ești prea mic, nici nu poți mânca mai mult de trei prăjiturile – replică Egon, cărăbușul.

– Haideți să-l rugăm pe doctorul Bufniță! El e cel mai potrivit – a propus Fulgușor.

Toți au fost de acord cu această propunere, așa că toată gașca a pornit spre cuibul familiei de bufnițe. Doctorul Bufniță a acceptat bucuros ca la serbarea verii să guste toate prăjiturile și să o aleagă pe cea mai gustoasă dintre ele.







A sosit și ziua sărbătorii. Micii prieteni s-au trezit de dimineată și s-au apucat de lucru. Din căsuțele pestrițe ieșeau arome delicioase, toți trebuiau voioși prin bucătăriile lor.







## MELCIȘORII LUI BOBIȚĂ

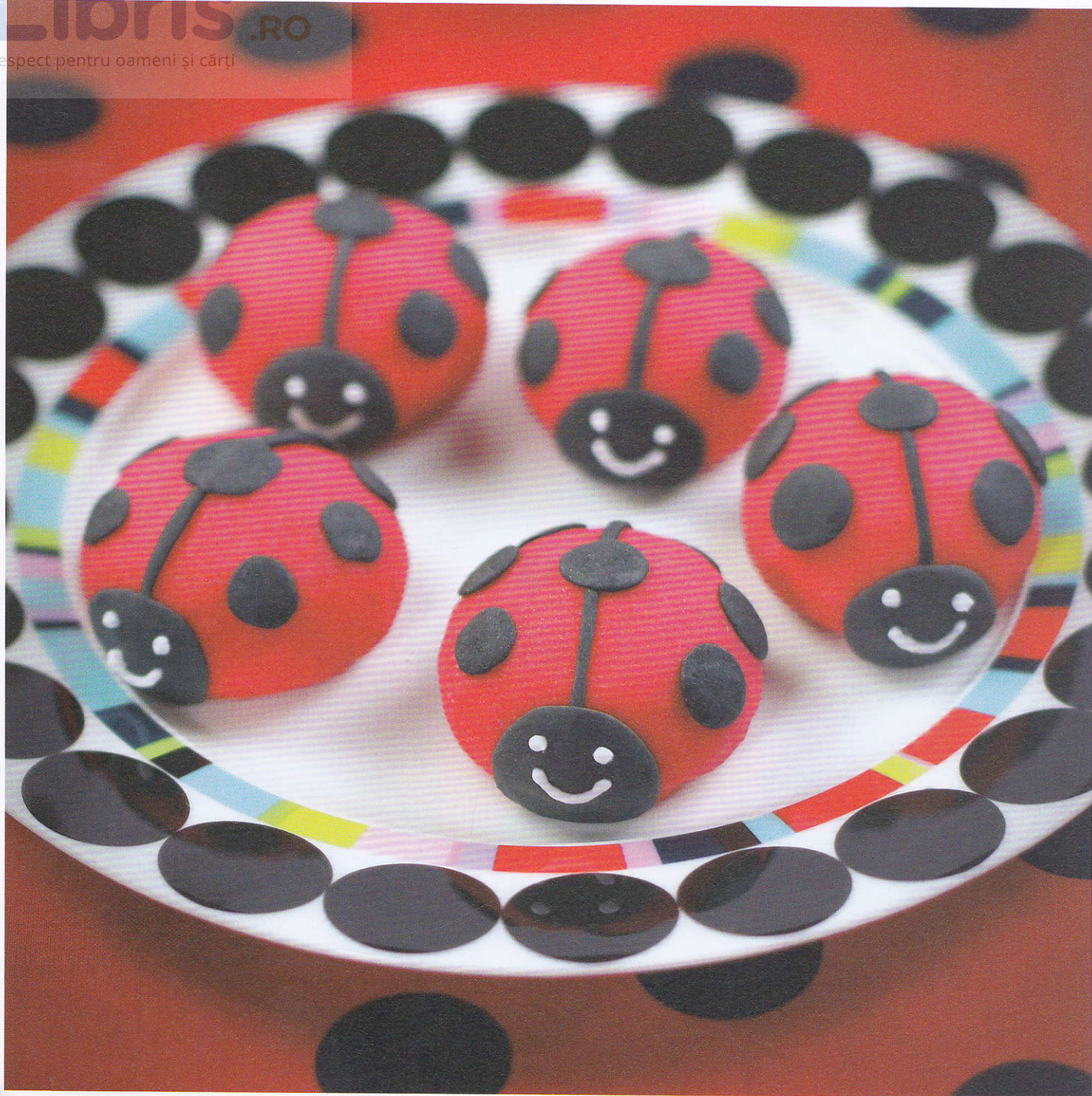


### Ingrediente:

- 600 g biscuiți de casă măcinați
- 5 linguri zahăr pudră
- 5 linguri pudră de cacao
- 250 g unt/margarină
- 4 linguri dulceață de caise
- 100-200 ml lapte
- (atât cât să obținem un aluat ușor de frământat)

### Mod de preparare:

1. Se amestecă, apoi se frământă toate ingredientele, cu excepția pudrei de cacao.
2. Se împarte aluatul în două. La una dintre părți se adaugă pudra de cacao.
3. Se frământă bine ambele bile de aluat. Vom avea una albă și una maronie.
4. Se rupe o bucățică din aluatul alb, se modelează în formă de biluță, din care se întinde un bastonaș de cca 1 cm grosime.
5. Se repetă aceiași pași cu o bucățică din aluatul maroniu.
6. Se așază bastonașele unul lângă celălalt, apoi se rulează cu grijă în formă de spirală.
7. Capetele bastonașelor care formează interiorul spiralelor se subțiază pentru a ușura spiralarea.



## TURTIȚELE BUBURUZEI



### Ingrediente:

pastă de marțipan roșie (două batoane, 300 g)

pastă de marțipan neagră (un baton, 150 g)

turtă dulce (un pachet, circa 20 buc.)

glazură din zahăr la tub (albă)

### Mod de preparare:

1. Se ia o bucată cât o nucă din pasta de marțipan roșu și se modelează în formă de bilă.
2. Pe o suprafață presărată cu zahăr pudră, bila se întinde mai întâi cu mâna, apoi cu sucitoarea, până se obține un cerc de circa 2 mm grosime.
3. Se îmbracă turtă dulce în cercul din marțipan și se închide în partea de jos.
4. Din marțipanul negru se modelează un bastonaș subțire din care se va forma linia mediană a mămăruței.
5. Se modelează apoi din marțipanul negru biluțe mici cât boabele de mazăre care se apasă pe corpul mămăruței – acestea vor fi bulinele și fața.
6. Ochii și gura se desenează cu glazura albă ori se crestează direct pe față sau se pot modela din marțipan alb.