

cele mai delicioase
45 deserturi



Salam de biscuiți

Respect pentru oameni și câini



MOD DE PREPARARE

Se zdrobesc toți biscuiții cu ajutorul unui sucitor. Se adaugă stafidele și rahatul. Într-un vas se pun 60 ml de lapte, zahărul și se lasă la fiert până se face un sirop. Se adaugă untul și se amestecă până se topește. Se pune cacaoa dizolvată în 60 ml lapte, esența de rom și se amestecă. Întreaga compoziție se toarnă treptat peste biscuiți, amestecând până când se leagă și se înmoaie. Pe o folie de plastic se presară puțină cacao și se pune jumătate din compoziție. Se rulează precum un salam și se leagă la ambele capete cu sfoară. Se servește rece.



INGREDIENTE

- 250 g biscuiți populari
- 250 g zahăr
- 120 ml lapte
- 100 g unt
- 60 g cacao
- 60 g stafide
- 50 g rahat
- 1 esență de rom

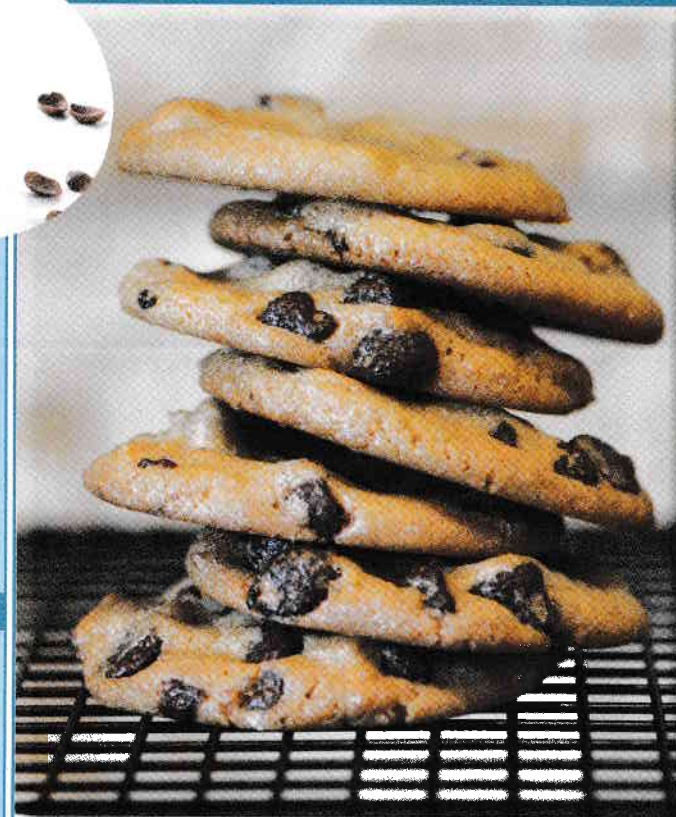


INGREDIENTE

- 2 ouă
- 300 g făină
- 150 g zahăr
- 100 g fulgi de ciocolată
- 50 ml ulei
- 1 plic praf de copt



Fursecuri cu fulgi de ciocolată



MOD DE PREPARARE

Se freacă ouăle cu zahărul, se toarnă treptat uleiul și la final făina amestecată cu praful de copt și fulgii de ciocolată. Se ia cu lingurița din aluat și se pun fursecuri în tava neunsă. Se lasă la cuptor, timp de 10 minute.

Turtă dulce

Respect pentru oameni și cărți



MOD DE PREPARARE

Se pune mierea într-un vas, pe foc, și se amestecă până se înmoaie. Se ia de pe foc, și se adaugă făina treptat. Apoi se pun ouăle întregi, se amestecă bine totul și se adaugă bicarbonatul, scorțișoara pisată, esența de rom, uleiul și nucile măcinate. Se amestecă până când compoziția devine potrivită. Se întinde o foaie cam de 5 mm, după care se taie formele preferate. Se unge o tavă cu unt și se așază turta dulce. Se lasă la cuptor până când aceasta devine aurie. Când s-au răcit, fiecare formă se poate trece printr-o glazură făcută din albuș de ou, zahăr pudră și vanilat.



INGREDIENTE

- 3 ouă
- 3 linguri zahăr
- 350 g miere
- 350 g făină
- 1 linguriță bicarbonat
- 1 lingură ulei
- un vârf de cuțit scorțișoară
- 1 esență de rom
- 1 pahar de nuci măcinate
- unt

Glazura

- 3 albușuri de ou
- 250 g zahăr pudră
- 2 plicuri de zahăr vanilat



Plăcintă cu mere

MOD DE PREPARARE

Zahărul, făina și margarina se amestecă într-un vas până devin un amestec sfărâmicios. 3 căni din amestec se așază într-o tavă unsă cu unt. În compoziția rămasă se adaugă scorțișoara, bicarbonatul, sarea, smântâna, esența de vanilie, oul și se amestecă bine. Se pun merele tăiate bucățele și se întinde amestecul în tavă peste celălalt. Se coace în jur de jumătate de oră, până când capătă o nuanță aurie. Se poate servi cu frișcă, la alegere.



INGREDIENTE

- 1 ou
- 5 mere
- 2 căni de făină
- 2 căni de zahăr
- 1 pachet de margarină
- 2 lingurițe scorțișoară
- 1 linguriță bicarbonat
- 1 cană de smântână
- 1 esență de vanilie
- unt
- un vârf de cuțit sare



MOD DE PREPARARE

Jumătate din cantitatea de lapte se amestecă cu drojdia, câteva linguri de făină și se lasă la crescut cam trei sferturi de oră. Restul de lapte, zahărul, ouăle, esența de rom, uleiul, sarea și coaja de lămâie se pun într-o crăticioară pe foc și se încălzesc. Apoi se adaugă drojdia crescută, făina treptat și se face un aluat pufos. Se frământă bine. Se lasă la crescut timp de o oră, într-un vas acoperit cu un prosop de bucătărie. Se întinde o foaie de 1 cm și se taie gogoșile cu un pahar. La final se coc în uleiul încins. Se pudrează cu zahăr vanilat.



INGREDIENTE

- 2 ouă
- 500 g făină
- 25 g drojdie
- 150 ml lapte
- 70 g zahăr
- 40 g ulei
- 1 esență de rom
- 1 plic zahăr vanilat
- coaja rasă de la o lămâie
- un vârf de cuțit sare



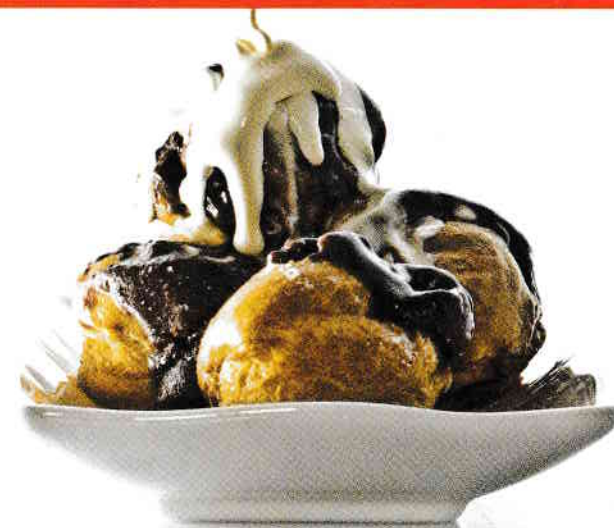
INGREDIENTE

Aluat

- 3 ouă
- 150 g făină
- 100 g unt (margarină)
- 250 ml apă
- un vârf de cuțit sare
- 300 g ciocolată menaj



Gogoși pentru profiterol



MOD DE PREPARARE

Într-o crăticioară se pun la fiert untul (sau margarina), apa și sarea. După primul clocot se ia cratița de pe foc și se pune toată făina, amestecând. Se așază iar pe foc și se amestecă până când aluatul se desprinde ușor de pe fundul vasului. După ce se răcește, se pun ouăle, pe rând, și se amestecă. Cu ajutorul cornetului de prăjituri, se fac mici gogoșele în tava de cuptor. Se lasă la cuptor 10 minute, la foc mare, iar apoi 20 de minute la foc moderat. Ușa cuptorului nu trebuie deschisă, pentru că altfel vor deveni cleioase. Se topește ciocolata și când gogoșelele sunt reci, se scufundă pe jumătate în ciocolata caldă. Se pot servi deasupra cu înghețată.