

LBRIS

We know  
books

# Prăjituri de Crăciun



Kreativ

## Ingrediente:

- 250 g brânză
- 1 ou
- 120 g zahăr
- 400 g făină
- 100 ml ulei
- 1 linguriță de condimente pentru turtă dulce
- 1 pachet de praf de copt
- 100 g nuci
- 150–200 g fructe uscate

## Pentru ornat:

- 50 ml lapte
- 1 lingură de susan
- 2 linguri de dulceață
- rom
- 150 g pastă de marțipan
- 4 migdale

## Mod de preparare:

Brânza se zdrobește cu furculița, se adaugă uleiul, oul, zahărul, condimentele și se cerne deasupra făina amestecată cu praful de copt. Se frământă bine, apoi se adaugă nucile mărunțite și fructele uscate și se frământă în continuare. Din aluatul obținut se formează un sul care se taie în două. Sulurile se împletesc și se formează din ele o coroană, care se așază apoi într-o tavă tapetată cu hârtie de copt. Se unge cu lapte, se presară cu susan și se introduce în cuptorul preîncălzit, unde se coace aproximativ 30 de minute. După ce se răcește, se unge cu puțină dulceață caldă amestecată cu rom, apoi se decorează cu lumânări formate din pastă de marțipan și fructe uscate.





1. Brânza zdrobită se amestecă cu uleiul,...



2. ... cu oul,...



3. ... cu zahărul,...



4. ... cu făina, cu praful de copt, cu condimentele pentru turtă dulce,...



5. ... cu nucile tăiate și cu fructele uscate mărunțite,...



6. ... apoi se frământă bine.



7. Aluatului obținut i se dă formă de sul și se taie în două.



8. Sulurile se rulează mai lungi.



9. Apoi se împletesc.



10. Se formează o coroană, care se așază într-o tavă tapetată cu hârtie de copt.



11. Partea de sus a aluatului se unge cu lapte,...



12. ... se presară susan, apoi se introduce în cuptor.

### Ingrediente:

- 400 g miere
- 50 ml suc de portocale
- 120 g zahăr brun
- 50 ml rom
- 1 pachet de praf de copt
- 100 g piersici uscate
- 50 g stafide
- 100 g nuci tăiate
- 1 pachet de zahăr vanilat
- câte 1 linguriță de ghimbir măcinat, cardamom, scorțișoară și cuișoare
- 1 lingură de cacao
- coaja rasă de la 1 lămâie
- 600 g făină

### Pentru ornat:

- 200 g ciocolată menaj
- 150 g marțipan
- fructe uscate
- migdale

### Mod de preparare:

Mierea se încălzește, apoi se încorporează sucul de portocale, zahărul brun și se amestecă până când compoziția devine omogenă. Caisele uscate se taie bucățele și, împreună cu stafidele, cu nucile și cu condimentele, se pun peste miere. Se adaugă romul, praful de copt și, treptat, 400 g de făină. Aluatul se învelește în folie și se lasă să se odihnească o zi întreagă, la temperatura camerei. Ziua următoare se frământă cu făina rămasă. Apoi se așază într-o tavă tapetată cu hârtie de copt. Suprafața se netezește cu ajutorul unei spatule, apoi se introduce în cuptorul preîncălzit și se coace 15-18 minute la 180° C. După ce se scoate din cuptor, se taie cubulețe și se poate orna cu marțipan și cu fructe uscate. Cubulețele se așază frumos într-o tavă presărată cu zahăr.

