

DOLCI RUMENI

Ciao a tutti e a tutte. Siamo Antonio e Christian. Oggi abbiamo deciso di parlarvi dei dolci rumeni, perché sono molto buoni e perché i genitori di Christian sono rumeni e la mamma qualche volta li cucina... Oggi vi proponiamo 3 ricette: i Papanasc, i Cornetti rumeni e il Cozonac

Papanasi (pronuncia: papanasc)



Sono piccole frittelle ripiene di marmellata e con un 'cappello'

Ingredienti

500g di formaggio fresco dolce (tipo Ricotta dolce)

2 uova

200g di farina 00

2 cucchiaini di succo di limone

100 ml di panna acida

marmellata di frutti di bosco

1 una fialetta di aroma vaniglia

1 cucchiaino di bicarbonato di sodio

PROCEDURA: Amalgamare il formaggio con le uova. In un'altra ciotola amalgamare la farina con la vaniglia. In una tazzina da caffè mettere un cucchiaino di bicarbonato con due cucchiaini di limone e mescolare. Aggiungere gli ingredienti secchi al formaggio e infine aggiungere il bicarbonato. Impastare fino a che gli ingredienti non sono perfettamente amalgamati. Preparare delle ciambelline aiutandosi con la farina. Fare anche delle palline più piccole che faranno da cappuccio al dolce. Mettere abbondante olio in una padella e farlo scaldare sul fuoco. Appena è pronto iniziare a friggere i Papanasi da entrambi i lati. Scolare i dolcetti e poggiarli sulla carta assorbente. Mettere i Papanasi in un piatto da portata, Inserire nel buco un cucchiaino di marmellata, cospargere la panna acida sui dolcetti e tappare il buco con la pallina. Servire caldi!!!



CORNETTI RUMENI

Ingredienti

1 busta di vanillina

250g farina

125g yogurt magro

125g burro ammorbidito

1 bustina di lievito pane degli angeli

1 pizzico di sale

150g una marmellata (a piacere) basta che sia più compatta (non liquida)

100g di noci macinate oppure noccioline macinata, 1 busta di zucchero al velo

PROCEDURA: I “piccoli cornetti” si aggiustano sulla teglia senza ungerla e poi si infornano per 30 40 minuti (diventeranno

dorati). Appena sfornati passateli uno per uno nello zucchero a velo e aggiustateli sul vassoio desiderato e serviteli con: una tazza di tè, di latte, di caffè o una bibita fresca.

N.B. Se volete preparare più cornetti duplicate o triplicate gli ingredienti sopra elencati. I cornetti si possono fare anche più grandi, dipende dal modo come stendete la pasta e come la tagliate. Vi ricordo che nel forno i cornetti diventano più grandi, nella pasta c'è il lievito! Allora se li volete "piccolini" dovete stendere la pasta molto sottile.

COZONAC



400g di farina 00

3 uova

100g di zucchero

20g di lievito

100ml di olio di semi

75g di burro

100ml di latte

1 cucchiaio di rum (per chi lo vuole)

Un pizzico di sale

Buccia di limone grattugiata

Per il ripieno:

100g di noci

10g di cacao

75g cucchiaini di zucchero

50ml di latte

30g di uvetta

PROCEDURA

Versate la farina in un contenitore, aggiungete il lievito sciolto con un cucchiaino di zucchero, le uova (precedentemente mescolate), un pizzico di sale, lo zucchero, il rum e la buccia di limone grattugiata.

Amalgamate bene il composto e inserite l'olio un po' alla volta cercando di avere un impasto soffice e malleabile.

Coprite il contenitore con uno strofinaccio e lasciate lievitare per almeno due ore in un ambiente caldo.

Per il ripieno, in un pentolino unire le noci, lo zucchero, il cacao, il latte e l'uvetta, fare riscaldare mescolando fino a far diventare il tutto cremoso.

Terminata la lievitazione dividere l'impasto in 2 o 3 parti (dipende se volete realizzare strati di ripieno sovrapposti o se volete formare una treccia).

In entrambi i casi stendete l'impasto lievitato con un mattarello ad uno spessore di 1,5 cm.

Versate il ripieno sulla sfoglia, arrotolate e riponete in uno stampo da plumcake imburrato avendo cura di non riempire la teglia fino all'orlo e fate lievitare ancora per un'altra ora.

Per la treccia, intrecciate tre rotoli più piccoli e disponete il tutto all'interno della teglia.

Prima di infornare potete decorare il dolce con dello zucchero a granelli che darà al dolce un sapore e un aspetto più gradevole.

Ponete la teglia nel forno preriscaldato a 170° per 50 minuti, poi infilate uno stuzzicadenti nel cozonac, se esce pulito il dolce è pronto e si può sfornare.

Lasciate riposare il cozonac per alcuni minuti con un canovaccio sopra, poi ponetelo su un tagliere di legno aspettando che sia raffreddato del tutto, quindi tagliatelo a fette e servite.

A cura di: Christian e Antonio