



Retete Culinare Romanesti - bucatarasulmaxi.ro: Aluat fraged de cozonac

PatiserieMediu 150 min 2 portii Chef: admin

Acest aluat fraged de cozonac este pufos, aromat și se păstrează moale mai multe zile. Este potrivit pentru umpluturi diverse: nucă, mac, cacao, stafide sau rahat. Rețeta combină gustul clasic cu o textură delicată, datorată cantității generoase de unt și gălbenușuri. Ideal pentru sărbători, dar și pentru momente speciale în familie.

Ingrediente

1,5 kg făină

125 g zahăr

1 cub drojdie proaspătă (25 g)

3 gălbenușuri de ou

1 praf de sare

Coajă rasă de lămâie

Esență de vanilie

850 g unt (topit și călduț)

Mod de preparare

1. Amestecă toate ingredientele și lasă la dospit 1,5 ore.
2. Împarte aluatul și umple-l cu umplutura dorită.
3. Lasă din nou la crescut ~30 minute.
4. Unge cu gălbenuș de ou și coace la 180°C.
5. Testează cu scobitoarea înainte de a-l scoate din cuptor.

