



Cosulete cu bezea si nuca

Zilele trecute am avut pofta de ceva bun-bun cu nuca, bezea si gem. Rasfoind caietul vechi de prajituri, am gasit reteta aceasta de cosulete cu bezea si nuca. Citind reteta, mi-am amintit imediat despre ce este vorba. Un aluat foarte fraged, pe care mama il facea destul de des in copilarie.

Desi sunt oarecum migaloase, eu zic ca merita efortul. Daca sunteti presate de timp, si aveti si o forma dreptunghiulara de linzer, puteti coace foarte bine si in ea.

Va diferi doar aspectul.

Aluat :

Ingrediente

- 200 grame untura sau unt 80% grasime
- 4 galbenusuri
- 4 linguri smantana
- 1 zahar vanilat (acesta este [zaharul vanilat](#), nu [acesta!](#) – acesta este vanilinat si este sintetic)
- 1 plic praf de copt
- Un praf de sare
- 450 grame faina

Preparare aluat

Se amesteca toate ingredientele si se framanta un aluat



fraged, sfaramicios.



Infasuram aluatul in folie alimentara si-l punem la frigider pentru o ora.



Ingrediente umplutura

- 4 albusuri

- Un praf de sare
- Zeama de lamaie (in functie de cat doriti sa fie de acrisoara)
- 300 grame zahar
- 250 grame nuca macinata
- Esenta de rom
- Un albus de ou
- 1 borcan de 400 grame gem de prune (nu il veti folosi pe tot)

Preparare umplutura

Punem albusurile in vasul mixerului, adaugam un praf de sare, zeama de lamaie si mixam pana obtinem o spuma.



Incepem sa adaugam zaharul treptat, si continuam sa mixam la viteza mare pana vom avea o beza foarte tare. Adaugam esenta de rom, nuca macinata si omogenizam usor cu o spatula.

Asamblare

Preincalzim cuptorul la 180 de grade Celsius. Scoatem aluatul de la frigider, presaram faina pe masa si intindem intr-o foaie de aproximativ 0.7-1m grosime

Cu forma de tarte, decupam cercuri, apoi le presam cu mana



usor pana imbracam bine formele.

Va voi dezvalui un secret pentru o buna reusita a aluatului. Dupa ce am pus aluatul in forme, il ungem cu putin albus nebatut ! Aesta va impiedica aluatul sa devina umed si-l va mentine fraged !

Pune cate o lingurita de gem in foecare forma, apoi punem



bezea cu nuca.



Asezam toate formele intr-o tava de aragaz si le coacem aproximativ 25-30 de minute.

Dupa ce se coc, le lasam 5 minute sa se racoreasca, apoi desfacem usor marginile cu un cutit si le scoatem din

forme. Aveti grija sa nu puneti multa beza in forme, pentru a nu se prinde de margini. Va fi mai greu sa le scoateti din forme.



Le pudram cu zahar pudra vanilat si se servesc reci.



Pofta buna !

[remember title="Nu uita!"]

Daca iti plac retetele explicate de mine, intra pe pagina mea de Facebook, [Alina's Cuisine](#), si da-mi un LIKE. Iti multumesc!

[/remember]



[photo title="Ai incercat aceasta reteta?"]

Ti-a placut? Impartaseseste cu noi rezultatul. Intra [aici](#) si incarca fotografia facuta de tine. Nu iti face griji daca nu este profesionista, nici noi nu suntem. Vei gasi mai apoi fotografia ta pe aceasta pagina. Iti multumesc!

[/photo]