



# Pateuri pufoase cu branza

Dragii mei, a trecut ceva vreme de cand nu am postat o reteta de pateuri aperitiv. Zilele acestea am gasit aceasta reteta. Vazand cat de usor se prepara aceste pateuri pufoase cu branza, am zis sa incerc aceasta reteta. Sunt excelente! Sunt moi, pufoase la interior si usor crocante la exterior. Sunt potrivite pentru gustarile pentru copii, dar si alaturi de o bere. ☐

Sursa: [www.cinnamonspiceandeverthingnice.com](http://www.cinnamonspiceandeverthingnice.com)

## Ingrediente

- 225 grame crema de branza – eu am folosit [aceasta branza Philadelphia](#)
- 150 grame unt
- 130 grame faina
- $\frac{1}{4}$  lingurita sare
- 1+ $\frac{1}{2}$  lingurita praf de copt



## Preparare

In vassul mixerului, punem untul rece taiat cuburi, crema de branza, sarea si faina amestecata cu praful de copt.



Mixam cat se se omogenizeze



compozitia.



Va rezulta un aluat mai moale, pe care il infasuram in folie alimentara si-l punem la frigider



pentru cel puțin o ora.

Preincalzim cuptorul la 220 grade Celsius.

Punem hartie de copt in tava.

Presaram faina pe masa si desfacem aluatul din folie.



Presaram si deasupra faina, si intindem usor aluatul pana obtinem o foaie cu grosimea de



aproximativ 1,3-1,4 cm.

Decupam pateurile, apoi le asezam in tava.



Se coc pe treapta de mijloc a cuptorului aproximativ 14

minute. La jumătatea timpului de coacere, întoarcem tava.



Spor la gatit !



[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? Impartaseste 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]