



# Savarine

Savarina este una dintre prajiturile preferate ale copilăriei mele. Zilele acestea am avut un pic mai mult timp, așa că am trecut la treabă! Și ca să îmi amintesc de copilărie, am zis să încerc rețeta de savarine din nemuritoare carte de bucate, cunoscută de orice gospodină din România, cea a Sandei Marin, pe care o puteți cumpăra de [aici](#).



## Aluat:

### Ingrediente

- 250 grame faina 000
- 10 grame drojdie proaspata sau 4 grame drojdie uscata
- 100 ml lapte caldut
- 3 oua
- 75 grame unt topit
- 1 lingura zahar
- Un praf de sare
- Unt pentru uns formele

### Preparare

Intr-un castron cernem faina. Drojdia se dizolva in 50 ml lapte caldut. Facem o adancitura in mijlocul fainii si punem laptele amestecat cu drojdia, si un praf de sare.



Tragem cate putina faina de pe margini pana obtinem o compozitie moale. Presaram putin faina deasupra, acoperim cu un prosop si lasam 10 minute sa se activeze drojdia.

Dupa cele 10 minute, adaugam ouale, restul de 50 de ml lapte caldut.



Se framanta bine apoi se lasa la crescut aproximativ 30 de minute. In acest timp ar trebui sa-



si dubleze volumul.

Dupa 30 de minute adaugam untul topit si fierbinte (cat sa nu arda la mana), zaharul si se framanta din nou.





Aluatul este moale, lipicios, nu va speriați ! Așa trebuie să fie !



Preincalzim cuptorul la 180 de grade Celsius, Ungem formele cu unt și punem aproximativ 25-27 grame aluat în fiecare formă.



Asta a fost în cazul meu. Dacă aveți forme mai mari va orientați astfel încât aluatul să fie cam  $\frac{1}{3}$  din înălțimea formei.

După ce le punem în forme, le acoperim cu un prosop și le lasăm să crească 30-45 de minute.



Se coc la 180 de grade Celsius aproximativ 20-25 minute.



Dupa coacere, le scoatem din forme si le lasam sa se raceasca.



## Siropul

### Ingrediente

- 500 ml apa
- 250 grame zahar
- Coaja razuita de la o lamaie
- 3-4 linguri rom (depinde cat de bun este).

### Preparare

Punem apa cu zaharul si coaja de lamaie la fiert.



Fierbem inca 5 minute dupa ce da in clocot. Cand se raceste adaugam romul.



# Asamblare

Intoarcem savarinele cu baza in sus si taiem cate un capacel la fiecare.

Punem savarinele in sirop, le intoarcem pe toate partile, apoi le punem pe un gratar sa se scurga.



Daca vi se pare ca mai necesita sirop, le mai scufundati inca o data. Le punem la frigider pentru o ora, cat sa traga putin siropul, apoi le ungem pe deasupra cu putina dulceata sau jeleu de zmeura, fructe de padure, ce va place.



Pentru decor am folosit 500 grame smantana fermentata 30% grasime batuta cu 2 linguri zahar pudra vanilat si 2 linguri



zahar tos.

Cu ajutorul unui pos am umplut fiecare savarina. Dupa ce le-am ornat le punem la frigider pana a doua zi, sau daca nu rezistati (ca mine!), macar 3-4 ore.





Sunt absolut delicioase !!

Pofta mare !!



[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]