

# Bombe cu brinza dulce si stafide

## Bombe cu brinza dulce si stafide

### Ingrediente :

Aluat: 80 g unt moale, 125 ml lapte caldut, 1 pachetel de drojdie proaspata (pentru 500 g faina), 500 g faina, 80 g zahar, 2 oua, un virf de sare. Umplutura: 250 g brinza de vaci, 1 pachet zahar vanilat, 2-3 linguri stafide (sau mai mult, in functie de gust), 2 oua, 40 g zahar.

### Preparare :

Laptele se incalzeste foarte slab, se adauga untul si drojdia sfarimata. Se cerne faina intr-un vas, se face in mijloc o groapa in care se introduc, pe rind, 80 g zahar, 2 oua, un virf de sare si apoi compozitia de drojdie. Pentru gust, se poate adauga putina coaja de lamiie sau portocala rasa. Se face aluatul si se framinta citeva minute. Se acopera vasul si se pune la un loc cald o ora (de ex: cuptorul, incalzit dinainte la 50 de grade si apoi stins). Se prepara intre timp umplutura: brinza stoarsa se amesteca cu ouale, zaharul, zaharul vanilat si stafidele (care se pot lasa in apa jumatate de ora si apoi usca cu un prosop de bucatarie - se fac mai mari). Aluatul se va rula si din el se vor taia aproximativ 20-22 de bucati care se intind, pe rind si se pune pe fiecare din ele umplutura. Se inchid bine una peste alta marginile. Se aseaza intr-o tava cu marginea inalta (in asa fel incit in final sa fie cam 4 intr-o linie, pe 5 rinduri) cu "inchizatura" in jos. Se repeta si cu cealalta jumatate de aluat. In final se obtin aproximativ 20 de bombe. Se acopera si se lasa

inca 10 minute, acoperite, sa mai creasca. Se dau la cuptorul incins la 180 grade, pe raftul cel mai de jos al cuptorului, aproximativ 30 de minute. Cu 10 minute inainte de final se ung cu unt topit (cam 1-2 lingurite). Se pot pudra dupa ce se racesc cu zahar. Sint foarte gustoase si reci.