

Melci cu nuca

Melci cu nuca

Ingrediente :

Aluat: 325 g faina, 25 g drojdie proaspata, 50 g zahar, 50 unt, 125 ml lapte caldut, 1 pachet zahar vanilat, 1 lingurita coaja de lamiie rasa, 1 ou. Umplutura: 100 g nuci macinate, 75 g unt, 40 g zahar, o jumătate de ceasca lapte caldut, 40 g stafide, 100 g zahar pudra

Preparare :

Se amesteca drojdia cu o lingura de zahar si una de faina, putin lapte caldut si se lasa sa creasca 10 minute. Se strecoara faina intr-un castron si se face cu pumnul o urma adinca in mijloc. Se adauga zaharul, zaharul vanilat, un praf de sare, coaja de lamiie si oul. Se toarna deasupra amestecul de drojdie. Se amesteca aluatul, cu ajutorul mixerului. Se adauga treptat laptele si untul topit. Daca este inca lipicios, se mai adauga faina. Se framinta aluatul cu miinile, avind grija ca fundul vasului sa fie presarat din cind in cind cu faina. Se framinta pina cind aluatul se desprinde cu usurinta de pe vas. Se acopera vasul cu o folie de plastic sau un prosop de bucatarie si se lasa sa creasca intr-un loc caldut, pina cind se dubleaza volumul aluatului. Pentru umplutura, se bat cremos 50 g unt cu zaharul si laptele. Se adauga nucile.

Compozitia trebuie sa fie indeajuns de solida sa poata fi intinsa pe aluat. Daca este prea solida, se mai adauga lapte. La final se adauga stafidele, in prealabil inmuiate in putina apa si apoi stoarse. Se mai framinta odata aluatul si se intinde pe o suprafata presarata cu faina. Aluatul trebuie sa aiba o forma dreptunghiulara si sa fie de 1 cm grosime. Se topesc 25 g unt si se unge aluatul. Se intinde compozitia de nuci, lasindu-se o margine de 1 cm. Se

ruleaza aluatul pe partea lunga. Se taie, cu ajutorul unui cutit bine ascutit, felii groase de aprox. 2 cm. Se aseaza pe o tava tapetata cu hirtie de copt. Feliile de aluat se aseaza pe tava imediat dupa sint taiate, cu partea taiata in jos. Se apasa melcii usor cu mina. Se coc in cuptorul incins la 200 grade Celsius, aproximativ 15-18 minute, pe gratarul din mijloc. Se lasa sa se raceasca 3-5 minute. Se face un sirop din zaharul pudra si putina apa (siropul nu trebuie sa fie prea lichid). Se ung melcii cu glazura de zahar si se lasa sa se raceasca. Melcii se pot si congela: se coc, se lasa sa se raceasca si apoi se pun in pungi. La decongelare, se lasa citeva minute in cuptorul incins la 225 de grade. Abia dupa scoaterea din cuptor se ung cu glazura de zahar.