

Prepararea prăjiturilor din fărașmituri

Prăjiturile sunt produse reprezentative deserturilor. Fiecare dintre noi mâncăm măcar de două ori pe săptămână ceva dulce, atât pentru gust cât și pentru a ne asigura săptămânal nevoia de dulce de care are nevoie fiecare organism uman. Indiferent dacă le preparăm singuri acasă în propria noastră bucătărie sau dacă le cumpărăm de la magazinele cu specific alimentar, de la patiserii sau cofetării, prăjiturile cu siguranță că sunt produse cumpărate de fiecare dintre noi atunci când avem pofta de un desert. Vă propun în continuare să preparați prăjitura „Cartof” din firimituri de biscuiți, o rețetă simplă și accesibilă pentru toți.

Timpul de preparare a acestor prăjituri este de două ore.

Pasul I:

Pregătiți ingredientele necesare pentru a face o prăjitură de casă fără coacere. Veți avea nevoie de: biscuiți sfărâmicioși (de casă sau cumpărați din magazin), pudră de cacao, lapte condensat, unt, nuci.



Pasul II:

Rupeți biscuiții în bucăți mai mici cu mâinile, apoi folosiți o mașină de tocat carne sau un blender puternic pentru a măcina biscuiții într-o firimitură fină omogenă. Biscuiții pre ruți sunt mult mai ușor și mai rapid de măcinat mai târziu.



Pasul III:

Uscăți puțin nucile într-o tigaie uscată. Măcinați nucile cu un blender în firimituri mici. Se adaugă nucă mărunțită și untul înmuiat la biscuiții fărâmițați.



Pasul IV:

Cu o lingură sau cu mâinile, amestecați firimiturile de biscuiți și nucile zdrobite împreună cu untul într-o masă omogenă.



Pasul V:

Adăugați cu grijă laptele condensat și amestecați până se omogenizează.



Pasul VI:

Ar trebui să obțineți o masă moale, plastică care să-și mențină bine forma.



Pasul VII:

Presând masa de prăjituri (ponciul) cu mâinile, formați „cartofi” mici în formă ovală. Am făcut prajituri de 70 g fiecare.

**Pasul VIII:**

Treceți ușor fiecare cartof în pudră de cacao și transferați-l într-un platou mare și plat pentru a se răci ușor. Am servit prăjitura „Cartof” fără coacere făcută din biscuiți în cheese de hârtie care se folosesc la coacerea brișelor.



Schema procesul tehnologic de obținere a prăjiturilor din fărâmituri. Selectează din șirul de operații, etapele procesului tehnologic în ordine consecutivă, pentru schema dată și înscriile în căsuțele din schema tehnologică: decorarea, barotarea, depozitarea, asamblarea, dozarea, modelarea, presărarea, umplerea cu cremă, omogenizarea, înmuierea, tăierea, răcirea, așezarea în cheese, glasarea, fărâmițarea.



