

Retete de Halloween

CU

Brânzeturi Delaco



Mini Pizza cu Figurine Înfricosătoare

Ingrediente:

- aluat de pizza
- sos de rosii
- Mozzarella Gourmet
- Cedar Felii DeServis
- Măsline



Mod de Preparare:

- se întinde aluatul de pizza și se decupează forme rotunde cu ajutorul unui castron cu diametrul de aprox. 10 cm.
- pentru fiecare pizza, se amestecă 2 linguri de sos de rosii cu 2 linguri de mozzarella rasă pe răzătoare
- se întinde amestecul peste pizza
- se pune pizza în cuptorul preîncălzit la 220°C
- se decupează fante și dovleci din mozzarella și cedar cu ajutorul unor forme de biscuiți și al unui pai
- când pizele sunt aproape gata, se pun figurinele din brânză peste ele și se mai lasă în cuptor aproximativ 2 minute
- se servesc alături de sos de rosii dulce sau picant

Poftă bună!

Biscuiți sărați de Halloween

Ingrediente:

- 200 de gr. teamea de vacă Delaco
- 200 de gr. unt
- 200 de gr. făină
- 5 gr. drojdie uscată
- 2 linguri lapte
- 1 ou pentru uns
- cascaval/ mozzarella/ cedar/ seminte de mac/ susan pentru decor



Mod de Preparare:

- se dizolvă drojdia în laptele cald și se adaugă o lingură de făină
- se amestecă untul cu făina
- se adaugă teamea Delaco și drojdia peste unt și făină și se frământă până se formează un aluat nelipicios
- se presară făină pe masa de lucru, se întinde aluatul cu sucitorul și se decupează formele dorite
- se ung biscuiții cu ou și se decorează cu mozzarella, cascaval, cedar, mac sau susan, după preferințe
- se coc în cuptorul preîncălzit la 180°C până se rumenesc

Poftă bună!

Bulete cu Toate Aromele

rețeta inspirată din cartea "Harry Potter și Piatra Filozofului", carte în care personajele se desfrunzesc cu "Droajă cu Toate Aromele"

Ingrediente:

- 200 de gr. telemea de vacă Delaco

- 200 de gr. Cascaval Sofia

- 2 ouă mici

- approx 100 de gr. făină

- 1 linguriță praf de copt

- ingrediente pentru umplutură: stafide, nuci, alune, usturoi, ansoa, ardei iute, varză, chimen și orice vă mai trece prin minte



Mod de Preparare:

- se amestecă praful de copt cu făina

- se bat ouăle cu un tel

- se răd pe răzătoare cascavalul și telemeaua

- se amestecă toate ingredientele până se formează un aluat

- se modelează bilute în centru cărora se pune umplutura dorită

- se coc în cuptorul preîncălzit la 180°C până se rumenesc

- se adună tot curajul și se savurează bulețele cu familia sau cu prietenii

Poftă bună!

Aluat pentru pizza

Ingrediente:

- 350 de gr. făină
- 300 de ml. apă
- 5 gr. drojdie uscată
- 1 lingură de ulei de măsline
- 1 jum. de linguriță de sare



Mod de Preparare:

- se dizolvă drojdia în puțină apă caldută și se adugă făina peste ea până când ajunge la consistența unei smântâni
- se lasă amestecul de drojdie, apă și făină la dospit pentru aproximativ 15 minute
- se amestecă mai apoi cu făina, apa, uleiul și sarea
- se frământă aluatul și apoi se lasă la dospit pentru aprox. 30 de minute

Notă - din aceste cantități ies aproximativ 4 mini pizze cu diametrul de 10 cm.

Poftă bună!