BARTOS ERIKA

REȚETE DULCI DE LA BOBIȚĂ ȘI BUBURUZĂ

Cu o poveste pentru pofticioși

CASA
EDITURA
2020

3 ▶ Doctorul Bufniță şi prăjiturile

34 ▶ Melcişorii lui Bobiță

36 ▶ Turtițele Buburuzei

38 ▶ Albinuțele lui Baltazar

40 ▶ Fursecurile lui Fulguşor

42 ▶ Linzerele cu gem ale lui Biluță

44 ▶ Conurile cu mac ale lui Vendel

46 ▶ Turta dulce a Fetiței Stea

48 ▶ Omizile jerbo ale Miriapodului

50 ▶ Omuleții de zăpadă ai Millei

52 ▶ Trandafirii din marțipan ai lui Lili

54 ▶ Aricii lui Şoma

56 ▶ Coşulețele cu fructe ale Cătălinei

58 ▶ Biscuiții cu fructe ai lui Melc-Codobelc

60 ▶ Brioşele Reginei Furnicilor

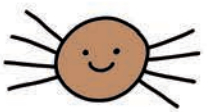
62 ▶ Biluțele cu brânză ale lui Friți

64 ▶ Inimioarele cu castane ale Doroteei

66 ▶ Fursecurile Gâzei Lunii

68 ▶ Biluțele cu griş ale lui Egon

70 ▶ Turtele cu caramel ale lui Dima


72 ▶ Mingiuțele cu mere ale Păianjenului de Peşteră

74 ▶ Frigăruile cu fructe ale licuricilor

76 ▶ Biluțele cu fructe ale Adierei

79 ▶ Despre colecția Bobiță şi Buburuză

DOCTORUL BUFNIȚĂ
ȘI PRĂJITURILE

A sosit vara. Soarele îşi răspândeşte cu dărnicie razele jucăuşe, toate florile s-au deschis, s-au copt căpşunele, cireşele au început să capete culoare. Micii locuitori ai pădurii au hotărât să organizeze o petrecere pentru a sărbători sosirea noului anotimp.

— Haideți să organizăm o petrecere câmpenească! – a propus Baltazar, albina.

— Ce idee minunată! – au încuviințat şi ceilalți.

— Fiecare să pregătească ceva dulce! – a spus Adiere, libelula.

— Eu voi coace cea mai bună prăjitură – a ținut să sublinieze Fulguşor, fetița fluturaş.

— Pe asta nu o cred, prăjiturelele mele sunt faimoase la cât sunt de gustoase – răspunse Lili, gâza trandafirilor.

— Şi clătitele lui Bobiță şi ale Buburuzei de vara trecută au fost delicioase, a spus Săltăreața, fetița lăcustă.

— Aşa este – aprobă Dima. Le-am mâncat pe toate!

— Cel mai bine ar fi ca fiecare să pregătească ceva bun şi să ducem toate bunătățile pe câmp – zise entuziasmată Buburuză. Alfons ar cânta la vioară, am dansa şi petrece împreună până noaptea târziu, până când vom putea sta treji.

— Să alegem un juriu, care să guste din toate prăjiturile şi să decidă care dintre ele este cea mai gustoasă – a propus Bobiță.

— Eu mă ofer cu plăcere – a zis Biluță.

— Da´ de unde, Biluță, tu eşti prea mic, nici nu poți mânca mai mult de trei prăjiturele – replică Egon, cărăbuşul.

— Haideți să-l rugăm pe doctorul Bufniță! El e cel mai potrivit – a propus Fulguşor.

Toți au fost de acord cu această propunere, aşă că toată gaşca a pornit spre cuibul familiei de bufnițe. Doctorul Bufniță a acceptat bucuros ca la serbarea verii să guste toate prăjiturile şi să o aleagă pe cea mai gustoasă dintre ele.

REȚETE

MELCIȘORII LUI BOBIȚĂ

Ingrediente:

- 600 g biscuiți de casă măcinați
- 5 linguri zahăr pudră
- 5 linguri pudră de cacao
- 250 g unt/margarină
- 4 linguri dulceață de caise
- 100-200 ml lapte
  (atât cât să obținem un aluat uşor de frământat)

Mod de preparare:

1. Se amestecă, apoi se frământă toate ingredientele, cu excepția pudrei de cacao.
2. Se împarte aluatul în două. La una dintre părți se adaugă pudra de cacao.
3. Se frământă bine ambele bile de aluat. Vom avea una albă şi una maronie.
4. Se rupe o bucățică din aluatul alb, se modelează în formă de biluță, din care se întinde un bastonaş de cca 1 cm grosime.
5. Se repetă aceiaşi paşi cu o bucățică din aluatul maroniu.
6. Se aşază bastonaşele unul lângă celălalt, apoi se rulează cu grijă în formă de spirală.
7. Capetele bastonaşelor care formează interiorul spiralelor se subțiază pentru a uşura spiralarea.

TURTIȚELE BUBURUZEI

Ingrediente:

- pastă de marțipan roşie (două batoane, 300 g)
- pastă de marțipan neagră (un baton, 150 g)
- turtă dulce (un pachet, circa 20 buc.)
- glazură din zahăr la tub (albă)

Mod de preparare:

1. Se ia o bucată cât o nucă din pasta de marțipan roşu şi se modelează în formă de bilă.
2. Pe o suprafață presărată cu zahăr pudră, bila se întinde mai întâi cu mâna, apoi cu sucitoarea, până se obține un cerc de circa 2 mm grosime.
3. Se îmbracă turta dulce în cercul din marțipan şi se închide în partea de jos.
4. Din marțipanul negru se modelează un bastonaş subțire din care se va forma linia mediană a mămăruței.
5. Se modelează apoi din marțipanul negru biluțe mici cât boabele de mazăre care se apasă pe corpul mămăruței – acestea vor fi bulinele şi fața.
6. Ochii şi gura se desenează cu glazura albă ori se crestează direct pe față sau se pot modela din marțipan alb.