

Cele mai pufoase Turte de cartofi – Rețetă DE POST



Cele mai pufoase Turte de cartofi – Rețetă DE POST



Cele mai pufoase Turte de cartofi – Reteta DE POST – Da, ai citit bine! Astăzi, ne vom bucura de gustul și confortul preparatelor tradiționale, dar adaptate perfect pentru zilele noastre de post. Turtele de cartofi sunt o alegere clasică și reconfortantă, iar această versiune de post îți va oferi aceeași savoare delicioasă, dar cu o notă de prospețime și sănătate adăugată.

- 500 g cartofi (fierți și apa păstrată)
- 25 g drojdie proaspătă
- 180 g zahăr (împărțit pentru diferite etape)
- 400 ml apă (300 ml din cartofii fierți, 100 ml apă caldă)
- 600 g făină (plus extra pentru ajustări)
- 250-300 ml ulei (pentru prăjit)
- 45 g sare

1. Amestecă drojdia cu o lingură de zahăr în 100 ml apă caldă de la cartofi. Așteaptă 5-10 minute.



2. Pisează cartofii fierți. Amestecă cu restul de apă de la cartofi, zahărul rămas și sarea.
3. Adaugă făina treptat și frământă până la formarea unui aluat elastic.
4. Acoperă și lasă aluatul să crească într-un loc călduros până își dublează volumul (aproximativ 40-50 de minute).

5. Formează turtele din aluatul crescut.
6. Încălzește uleiul și prăjește turtele până devin aurii (aproximativ 3-4 minute pe fiecare parte).

7. Servește turtele calde, simple sau presărate cu zahăr pudră.