

Cozonac Fraged și Pufos | Cozonac Pufos cu Nucă | Cozonac Super Delicios, DOAR cu un OU



Cozonac Fraged și Pufos | Cozonac Pufos cu Nucă | Cozonac Super Delicios, DOAR cu un OU



Această rețetă de cozonac este o variantă simplificată și rapidă, menită să reducă timpul de pregătire fără a compromite gustul.

- 50 g de făină
- 200 ml apă

Aluatul de cozonac cu rahat:

- 650 g făină de grâu pentru cozonac
- 1 ou
- 200 ml lapte
- 50 g de unt
- 150 g de zahăr
- 50 g lapte praf

- 12 g de drojdie uscată sau 75 g drojdie proaspătă
- 12 g de sare
- un albuș pentru sigilat cozonacii
- 1 gălbenuș cu puțin lapte pentru uns cozonacii

Compoziția de cozonac cu nucă și rahat:

- 500 g rahat tăiat în cubulețe mici
- 400 g miez de nucă măcinată
- 250 ml lapte fierbinte
- 100-150 g stafide
- 50 g cacao

1. Începeți cu prepararea unei paste din făină și apă, amestecând continuu la foc mic pentru a evita formarea cocoloașelor. Această pastă va ajuta la creșterea aluatului și va asigura o textură fragedă și o coajă subțire și moale.



2. Amestecați ingredientele uscate (făină, zahăr, lapte praf, drojdie) și adăugați sare. Combinați-le cu amestecul umed (pastă, unt, lapte, ou) și frământați până obțineți un aluat lucios și ușor lipicios.

3. Lăsați aluatul să se odihnească acoperit pentru aproximativ 40 de minute.

4. Combinați miezul de nucă mărunțit, zahărul, cacaoa și laptele cald. Adăugați rahatul și stafidele, dacă doriți.



5. Împărțiți aluatul în patru părți egale și întindeți fiecare parte într-o foaie. Distribuiți uniform umplutura pe fiecare foaie și rulați aluatul. Împletiți două rulouri pentru a forma un cozonac.



6. Lăsați cozonacii să crească în tavă timp de 50-60 de minute, apoi ungeți-i cu gălbenuș de ou amestecat cu lapte și presărați frecăței (amestec de făină, unt și

zahăr). Coaceți la 180 de grade Celsius pentru 50-60 de minute.

