

Cum faci Aluatul de Plăcintă – Cea mai Bună Plăcintă cu Brânză de Vaci și Smântână



Cum faci Aluatul de Plăcintă – Cea mai Bună Plăcintă cu Brânză de Vaci și Smântână



Această **plăcintă cu brânză de vacă** este o alegere excelentă pentru un desert delicios și sățios. Rețeta combină gustul tradițional al brânzei de vaci cu o textură ușoară a aluatului, rezultând o plăcintă cremoasă și aromată. Poftă bună!

Aluat pentru plăcintă:

- 400 g făină de grâu
- 4 g sare
- 80 ml apă rece, sau gheață în același gramaj
- 3 albușuri de ou
- 2 linguri de zeamă de lămâie
- 30 ml ulei fl. soarelui

Ingrediente umplutură pentru plăcintă:

- 1 kg brânză de vaci
- 2 pliculețe de zahăr vanilat
- 200 g zahăr
- 1/2 linguriță de sare (2g);
- 4 ouă
- 70 g stafide

Ingrediente pentru crema de smantana:

- 800 g smântână
- 100 g zahăr
- 3 gălbenușuri de ouă + 1 ou întreg
- 1 pliculeț de zahăr vanilat

Pregătirea Aluatului:

1. Amestecați făina, sarea, albușurile de ou, uleiul și zeama de lămâie într-un robot de bucătărie.

2. Adăugați cuburile de gheață (sau apa rece) și amestecați timp de 10-15 minute.
3. ăsați aluatul să se odihnească 10 minute acoperit cu o folie.

Pregătirea Umpluturii:

1. Amestecați brânza de vaci cu ouăle, zahărul, zahărul vanilat, stafidele și un praf de sare.


Pregătirea Topping-ului:

1. Mixați smântâna cu gălbenușurile, zahărul și zahărul vanilat.


Asamblarea Plăcintei:

1. Întindeți aluatul pe o pânză presărată cu făină, până devine foarte subțire.
2. Întindeți umplutura pe aluat și rulați-l.

3. Tăiați rulourile la dimensiunea tăvii și așezați-le într-o tavă tapetată cu hârtie de copt.
4. Turnați topping-ul de smântână peste rulouri.

5. Coaceți la 180 de grade Celsius timp de 25 de minute, apoi măriți temperatura la 200 de grade și coaceți pentru încă 15 minute până când se rumenește frumos.
