

Melcișor cu brânză sărată – Ceva special și delicios, rapid și super gustos



Melcișor cu brânză sărată



Astăzi v-am pregătit **ceva special** și delicios: **Melcișori cu brânză sărată**. Deliciu absolut. Această rețetă este perfectă pentru momentele în care vrei să impresionezi pe toată lumea cu ceva **rapid și super gustos**!

Serviți calzi, **acești melcișori sunt un adevărat deliciu**. **Textura crocantă** a aluatului FIL0, combinată cu **umplutura cremoasă** de brânză, este **pur și simplu irezistibilă**.

Ingrediente sunt mai jos în descriere, iar rețeta pas cu pas este prezentată în video.

- 1 pachet aluat FIL0
- 100 ml ulei de floarea soarelui
- 100 g smântână
- 250 g brânză de vaci
- 250 g telemea de vacă
- 4 ouă
- 1 praf de sare

1. Începem prin a pregăti un amestec fabulos: într-un bol, batem 4 ouă, adăugăm un praf de sare, 100 ml ulei și 100 g smântână. Amestecăm bine până obținem o compoziție omogenă.
2. Separat, într-un alt bol, combinăm 250 g brânză de vaci scursă și 250 g telemea de vaci.
3. Întindem foile de aluat FILO pe blatul de lucru, aranjându-le astfel încât să se suprapună ușor.
4. În mijlocul foilor, punem amestecul de brânză pregătit anterior. Rulăm foile atent până obținem un șir lung de aluat umplut, pe care apoi îl răsucim în formă de melc.
5. Așezăm melcul nostru delicios în tavă și turnăm peste el amestecul de ou și smântână, asigurându-ne că acoperim bine întreaga suprafață pentru un rezultat super cremos și delicios.
6. Punem tava în cuptorul preîncălzit la 170 de grade și lăsăm totul să se gătească până devine auriu și crocant, aproximativ 40-45 de minute.