

Melcișori cu Nucă – Rapid, Simplu și Delicios – Cel mai bun desert cu NUCĂ!?



Da, ai auzit bine! Acești melcișori cu nucă sunt nu doar delicioși, dar și ușor de făcut, fiind desertul perfect care combină gustul intens cu prepararea simplă și rapidă.

Melcișori cu Nucă



Ingredientele necesare pentru acești **melcișori** sunt accesibile, făcând din rețeta noastră o opțiune excelentă pentru toată familia. Chiar și cei mici se pot bucura să participe la preparare, adăugând o notă de distracție și creativitate procesului culinar.

Ingrediente pentru aluat:

- 500 g făină de grâu
- 3 gălbenușuri de ou
- 120 g unt 82% grăsime
- 80 g smântână grasă 32%
- 2 g sare
- 20 ml lapte, sau apă

Ingrediente cremă cu nucă pentru melcișori:

- 3 albușuri de ou bătute spumă
- 1 g sare
- 200 g zahăr
- 200-250 g nucă mărunțită

1. Preîncălzește cuptorul la 165 de grade, căldură de jos și de sus.
2. Separa trei ouă și pune albușurile într-un bol mai mare.
3. Bate albușurile pentru 10 secunde și adaugă jumătate de linguriță sau mai puțin de sare.
4. În timp ce mixezi, încorporează 200 de grame de zahăr.
5. Pune 200 de grame de nucă într-un blender și amestecă-le până devin mărunte.



6. Adaugă nucile mărunte peste albușurile de ou și amestecă până se combină.
7. Într-un bol separat, adaugă jumătate de kilogram de făină, 120 grame de unt la temperatura camerei, 80 grame de smântână, 3 gălbenușuri de ou și un vârf de linguriță de sare. Frământă ingredientele la mână.



8. Adaugă apă (aproximativ 20 de ml) și continuă să frământă până se formează un aluat.
9. Așază aluatul pe o hârtie de copt și acoperă-l cu o altă hârtie de copt. Întinde aluatul cu un sucitor până atinge o grosime de 2-3 mm.
10. Taie aluatul pe jumătate și întinde compoziția de nucă și albușuri pe fiecare jumătate de aluat.



11. Rulează fiecare jumătate de aluat cu compoziția de nucă în interior.
12. Taie rulourile în bucăți de un centimetru și așează-le într-o tavă de copt, lăsând puțin spațiu între ele.



13. Coace melcișorii la cuptor pentru 40-45 de minute la 165

de grade.

14. După coacere, lasă melcișorii să se răcească puțin și presară zahăr pudră peste ei.

