

# PAPANAȘI PRĂJIȚI la TIGAIE – Moldovenești



## PAPANAȘI PRĂJIȚI la TIGAIE – Moldovenești



Acești **papanași moldovenești** sunt un desert tradițional delicios, perfect pentru a fi savurat în familie sau cu prietenii. Poftă bună!

- 500 g brânză de vaci (dulce/scoaptă)
- 2-3 ouă
- 1/2 linguriță de sare
- 4 linguri griș
- 50-100 g zahăr
- 1 fiolă esență de vanilie sau 2 pliculețe de zahăr vanilat
- 2-3 linguri de făină
- 100-150 ml ulei pentru prăjire

1. Amestecați brânza de vaci, sarea, zahărul, esența de vanilie și ouăle într-un bol.



2. Adăugați grișul și amestecați bine. Lăsați compoziția să se odihnească timp de 10 minute pentru a absorbi excesul de umezeală.

3. Folosind o linguriță, formați papanașii în mici pârlolule, tăvălindu-i prin făină de grâu pentru a preveni lipirea.
4. Încălziți uleiul într-o cratiță.
5. Prăjiți papanașii la foc mic, aproximativ 3-4 minute pe fiecare parte, până când devin aurii.
- 
6. Scoateți papanașii pe un șervet de hârtie pentru a absorbi excesul de ulei.
7. Presărați zahăr pudră peste papanași și serviți cu dulceață de căpșuni.

