

Pască cu Brânză de Vaci și Stafide | Pască cu Aluat de Cozonac | Pască Tradițională



Pască cu Brânză de Vaci și Stafide | Pască cu Aluat de Cozonac | Pască Tradițională



Pască cu Brânză de Vaci și Stafide: o simfonie de arome și texturi, unde dulceața stafidelor se împletește armonios cu finețea brânzei de vaci, într-o rețetă ce promite să încânte papilele gustative în perioada pascală.

Aluat pentru pască tradițională:

- 650 g făină de grâu (000)
- 2 ouă întregi
- 50 g zahăr
- 10 g drojdie uscată (50 g proaspătă)
- 100-150 ml lapte cald în funcție de făină
- 150 g unt topit
- 12 g sare

Umplutura pentru pasca Moldoveneasca;

- 400-500 g brânză de vaci
- 3 ouă întregi
- 100 g stafide
- 50 g făină de grâu
- 150 g zahăr
- coajă rasă de lămâie și portocală
- 1/2 linguriță de sare
- 2 pliculețe de zahăr vanilat (vanilinat)

1. Amestecați drojdia cu zahăr și lapte cald. Lăsați deoparte pentru 10 minute.
2. Într-un bol mare, combinați făina, zahărul, sarea, drojdia activată, ouăle și untul topit. Adăugați treptat laptele, frământând până obțineți un aluat omogen.



3. Lăsați aluatul să se odihnească până își dublează volumul.
4. Bateți ouăle cu zahărul, zahărul vanilat, și un vârf de sare. Incorporați făina în amestecul de ouă.
5. Amestecați brânza de vaci și stafidele în compoziție.
6. Împărțiți aluatul în mai multe părți pentru a forma baza pascai și colăcelul de deasupra.



7. Turnați compoziția de brânză peste aluatul din tavă.
8. Lăsați pasca să dospească pentru aproximativ o oră.
9. Coaceți pasca în cuptorul preîncălzit la 170°C pentru aproximativ 75 de minute sau până când este bine rumenită.

