

Plăcintă cu brânză în foi de filo – Combinația perfectă între aluatul filo crocant și crema fină de brânză te va cuceri din prima îmbucătură



Plăcintă cu brânză în foi de filo



Astăzi vă propun să pregătim împreună o **plăcintă cu brânză în foi de filo**, atât de savuroasă, încât va dispărea rapid de pe masă!

Îmbinarea dintre **aluatul filo crocant** și **crema catifelată** de brânză vă va cuceri din prima îmbucătură. Și nu vă faceți griji, **rețeta este extrem de simplă!**

Pas cu pas, vă voi arăta cum să ungeți foile cu unt, să așezați umplutura și să formați plăcinta, demonstrând cât de simplu este acest proces. În final, o vom coace până când devine **aurie și crocantă**.

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

- 2 pachete aluat foietaj
- 400-500 g brânză scoaptă de vaci
- 200 g brânză de oi

- 100 g griș
- 3 ouă
- 1 praf de sare

Prepararea compoziției de brânză:

1. Amestecă 400 g brânză de vaci bine scursă (de tip mai tare, nu cremoasă) cu 150-200 g brânză de oi rasă fin, în funcție de cât de sărată dorești compoziția.
2. Adaugă 2 ouă întregi și amestecă până obții o compoziție omogenă. Dacă brânza de vaci este prea moale, adaugă 100 g de griș pentru a absorbi excesul de lichid.
3. Amestecă până când se formează o pastă omogenă.

Pregătirea aluatului:

1. Preîncălzește cuptorul la 180°C, cu căldură de sus și de jos.
2. Pregătește foile de aluat foietaj, întinzându-le ușor. Taie-le în fâșii și rulează câte 3 foi pentru a obține rulouri ușoare.
3. Porționează rulourile în bucăți mici, pregătindu-le pentru umplere.
4. Umple fiecare bucățică de aluat cu compoziția de brânză, rulând ușor marginile pentru a sigila bine crema în interior.
5. Bate un ou cu un vârf de sare și unge fiecare cornet pentru o culoare aurie la final.

Coacerea:

1. Așază cornetele într-o tavă și redu temperatura cuptorului la 165-170°C.
2. Coace-le timp de 25-30 de minute, până devin aurii și crocante.
3. Lasă-le să se răcorească ușor înainte de a le servi.

