

Featured image: <https://unsplash.com/photos/jCWpF3uteec>

5 retete de prajituri cu flori comestibile

Florile comestibile sunt un ingredient folosit in deserturi si mancaruri inca din cele mai vechi timpuri, in epoca romana si in gastronomia din Orientul Mijlociu. Preparatele care foloseau aceste ingrediente erau considerate regale si au fost populare in special in epoca victoriana. Exista anumite feluri de flori, care pot fi folosite pentru gatit: trandafiri, panselute, lavanda si altele asemanatoare. Se consuma doar petalele acestora, fara pistil sau stamina. De multe ori se prepara sosuri, sau se introduc in interiorul prajiturilor, se fac gemuri sau se folosesc pe post de decoratiune dulce.



<https://www.beko.ro/electrocasnice-mici-bucatarie>

Mai jos, va prezentam 5 retete de deserturi preparate cu flori comestibile pentru a-i surprinde pe cei dragi cu un preparat inedit de cate ori este nevoie.

Tort de ciocolata cu flori comestibile

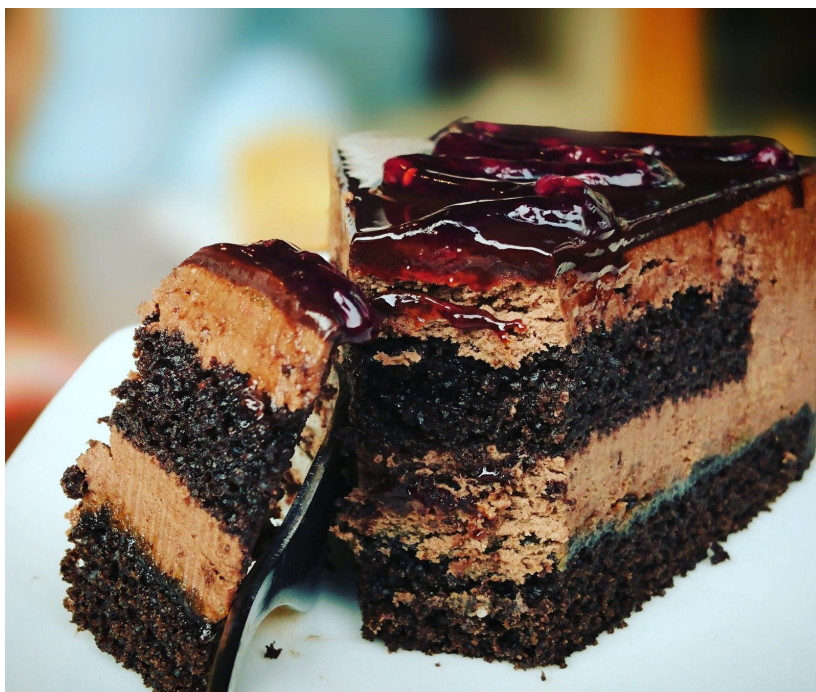
Biscuiti cu lavanda

Prajitura cu dulceata de trandafiri

Briose cu nectarine si flori comestibile

Prajitura cu nuca si trandafiri

Tort de ciocolata cu flori comestibile



Sursa foto: www.unsplash.com

Ingrediente:

Pentru blat:

375 g mix de migdale si nuci hidratate

230 g mix de stafide si curmale medjool

3 lingurite extract de vanilie

1/2 lingurita de scortisoara pudra

un praf de sare

Pentru crema:

450 g caju pus la hidratat

250 g curmale medjool

100 gr unt de cacao

100 gr cacao pudra

4 lingurite extract de cacao

Flori comestibile

Preparare:

- Mixam migdalele si nucile pentru 5 secunde intr-un blender sau in minitocator.
- Adaugam restul ingredientelor si le mixam pana cand se leaga.
- Asezam compozitia intr-o forma de tort.
- Acum ne concentram pe crema. Mixam caju-ul si adaugam curmalele, untul de cacao si restul ingredientelor. Mixam pana cand devine consistent. Putem adauga si lapte vegetal pentru o compozitie mai maleabila.
- Turnam compozitia peste blat si apoi lasam totul la congelator cateva ore.
- Ornam cu flori comestibile.

Biscuiti cu lavanda



Sursa foto: www.unsplash.com

Ingrediente: 125 g unt, 150 g zahar pudra, 1 ou, 1/2 lingurita esenta de vanilie, 1 lingurita de coaja rasa de lamaie, 1 lingura de flori de levantica, un praf de sare, 1 plic praf de copt, 250 g faina

Mod de preparare:

- Luam un bol in care amestecam faina cu praf de copt, sare, levantica si coaja de lamaie.
- Adaugam apoi treptat esenta de vanilie si ingredientele uscate, amestecand in mod repetat aluatul pana se omogenizeaza.
- Invelim aluatul intr-o folie alimentara si-l dam la frigider timp de cel putin o ora.
- Dupa aceea, il scoatem pe o suprafata de lucru tapetata cu faina si decupam biscuitii in ce forma dorim.
- Apoi bagam biscuitii in cuptorul preincalzit la 175 grade si ii lasam 15 minute. Ii scoatem si-i lasam sa se raceasca.

- Se servesc reci, la ceai.

Prajitura cu dulceata de trandafiri



Sursa foto: www.pexels.com

Ingrediente: 150 g unt nesarat, 200 g faina, 50 g zahar, 1 praf de copt, 1 varf de cutit de sare, 2 oua mari, 50 g lapte, 1 borcanel cu dulceata de trandafir

Mod de preparare:

- Primul pas este sa preincalzim cuptorul si apoi sa ungem cu un pic de unt tava.
- Punem apoi intr-un castron mare faina, zaharul, praful de copt, sarea si amestecam bine.
- Adaugam acum oua, unt si lapte si amestecam cu un mixer pana obtinem un continut omogen.
- Acum este momentul sa adaugam dulceata de trandafir. Amestecam apasat pana cand se incorporeaza dulceata in compozitie.
- Luam o lingura si turnam aluatul in tava.
- Coacem prajitura la cuptor pentru 25-30 de minute.

Briose cu nectarine si flori comestibile



Sursa foto: www.unsplash.com

Ingrediente: 75 g faina, 1 lingurita praf de copt, 1 ou, 2 linguri lapte degresat, 2 linguri zahar brun, 1 lingura ulei, 1 lingurita esenta de rom, 1 1/2 nectarina, taiata cuburi, 50 g ciocolata neagra, flori comestibile

Mod de preparare:

- Amestecam faina cu praful de copt si apoi o cernem.
- Oul, laptele, zaharul, uleiul, esenta si bucatile de nectarina le amestecam si pe ele in acelasi bol. Adaugam faina peste si amestecam cu mixerul, la un nivel mic pana cand compozitia devine omogena.
- Turnam totul in 4 forme de briose, pe care le-am uns prealabil cu lei si le lasam 10-15 minute la cuptor pana cand trec testul cu scobitoarea.
- Le lasam apoi la racit si le scoatem pe un grilaj din metal.
- Urmeaza topirea ciocolatei la bain-marie. O turnam peste briose si ornam cu flori comestibile.

Prajitura cu nuca si trandafiri



Sursa foto: www.unsplash.com

Ingrediente:

Pentru blat:

5 galbenusuri,

5 linguri zahar,

5 linguri nuca macinata

1 lingurita praf de copt,

3 linguri de unt la temperatura camerei,

jumatate din cantitatea de spuma din 5 albusuri,

5 linguri faina,

un praf de sare

Spuma de trandafiri:

jumatate din cantitatea de spuma obtinută din 5 albusuri,

150 g dulceata de trandafiri,

5 linguri de zahar pudra,

Pentru ornat:

Zmeura, capsuni, sau struguri

50 g ciocolata amaruie rasa

Mod de preparare:

- Primul pas este sa preincalzim cuptorul la 180 de grade. Unge cu unt o tava in forma rotunda si o tapeteaza cu faina.
- Urmeaza sa ne ocupam de blat. Batem cu mixerul albusurile pana se fac spuma impreuna cu un praf de sare si le mixam pana spuma devine lucioasa.
- Intr-un alt castron, mixam galbenusurile cu 5 linguri de zahar. Adaugam treptat untul si nuca macinata.
- Amestecam praful de copt cu faina si apoi adaugam spuma de ou. O amestecam usor cu o spatula cu miscari circulare.
- Turnam in tava tapetata compozitia de blat, o nivelam si o bagam la cuptor 20 de minute.
- Scoatem apoi blatul si-l lasam la racit 10 minute.
- Punem dulceata de trandafiri la incalzit si o fierbem putin.
- Adaugam in spuma ramana 5 linguri de zahar si apoi mixam pana cand se omogenizeaza. Turnam compozitia peste dulceata fierbinte si apoi batem la viteza medie pana cand se raceste spuma.
- Intindem apoi spuma peste blatul racit.
- Radem ciocolata cu un cutit si o presaram pe partea laterala a tortului. O putem decora cu zmeura, zahar pudra sau migdale.

Deserturile cu flori comestibile sunt alegerea ideala pentru momentele in care vrei sa-i surprinzi pe cei dragi cu un desert iesit din comun, poate chiar cu ocazia unei sarbatori sau unui eveniment important din viata voastra. Pofta buna!