

Papanasi

Ingrediente

400 g branza de vaci
4 oua
150 g faina
4 plicuri zahar vanilat
1/2 pachet praf de copt
500 ml ulei
100 g dulceata
200 g smantana

Preparare

Separi galbenusurile de albusuri. Uleiul il pui la incins. Intr-un castron amesteci branza, galbenusurile, zaharul vanilat si praful de copt. Formezi un aluat peste care pui faina si framanti pana poti sa il modelezi. Pentru fiecare portie socotesti cate doua bucati. Din fiecare bucata mai tai o bucatica de marimea unei masline mai mari. Din cea mare formezi un cilindru de 6 cm inaltime, iar din bucata mica modelezi o biluta. Bucatile modelate le pui in ulei incins. Dupa ce s-au rumenit le scoti pe o farfurie. Cilindrul il asezi vertical si il umpli cu dulceata. Torni apoi smantana, pui biluta in capat si torni din nou smantana. Ornezi cu sirop de dulceata. Papanasii ii servesti fierbinti.