



Delis de sezon

flori de salcâm

[dulcețuri și finețuri ale lunii mai]

INGREDIENTUL SEZONULUI: FLORI
DE SALCÂM

DULCEAȚĂ DE FLORI DE SALCÂM

PORȚII: 8

TIMP: 50 MIN

INGREDIENTE

1l apă

1kg zahăr

400gr flori salcâm

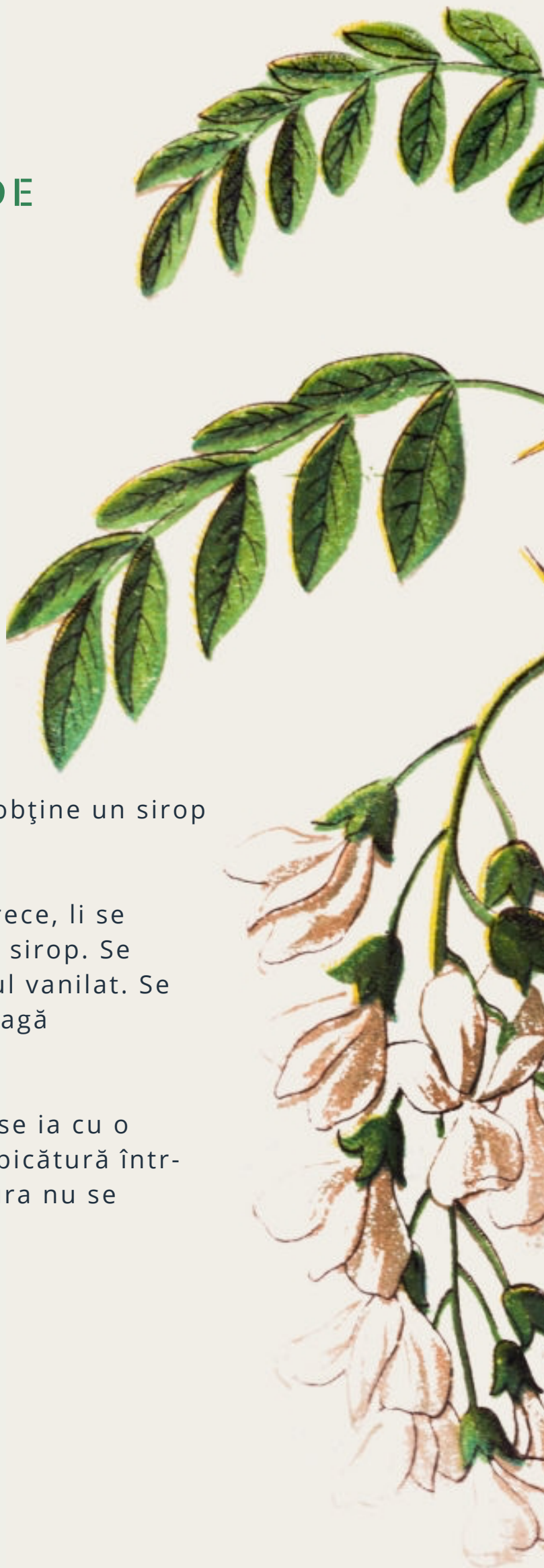
zeama de la o lămâie


un plic zahăr vanilat

Se fierbe apa cu zahărul până se obține un sirop gros.

Florile de salcâm se spală în apă rece, li se îndepărtează codițele și se pun în sirop. Se adaugă zeama de lămâie și zahărul vanilat. Se fierbe la foc foarte mic până se leagă aproximativ jumătate de oră.

Se face proba cu picătura în apă: se ia cu o linguriță puțin sirop și se pune o picătură într-un pahăr cu apă rece. Dacă picătura nu se dispersează în apă, e gata.





INGREDIENTUL SEZONULUI: FLORI
DE SALCÂM

FLORI DE SALCÂM ÎN ALUAT DE CLĂTITE

INGREDIENTE

2 mâini flori de salcâm
1 ou
un praf de sare
o lingură zahăr brun
câteva picături de esență de vanilie
câteva fire de coajă de lămâie rasă
150ml lapte
150gr făină

Spălăm florile de salcâm, le punem la uscat pe un șervețel.

Între timp, pregătim aluatul din ou, sare, zahăr brun, esența vanilie, coaja de lămâie. Se mixează ingredientele cu un tel și se adaugă treptat laptele și făina. Se amestecă până se obține un aluat de consistența smântânei.

Se încinge tigaia cu puțin ulei. Se ia fiecare floare și se trece prin aluat până se acoperă toate florile, așteptăm să curgă surplusul de aluat și o așezăm cu grijă în tigaie. Se prăjește pe ambele părți.

Se pot servi cu miere de salcâm, căpșuni, zahăr pudră etc.

