

1

PUTE CU MAC

Postat pe 11 April 2016 de:

Dorin Cirlugea
[carlugea@yahoo.com](sursa: <http://www.retetecalamama.ro>)

Categoria:	Dulciuri
Dificultate:	Foarte usor
Cantitate:	6 portii
Timp de preparare:	1 ora si 10 min

Rog obrazyele subtiri, domnitele si domnisoarele sfoase precum si cucoanele preacuvioase sa ma ierte, caci altfel nu stiu a le spune acestor paste de casa cu cartofi, molcute si inecate in unt topit, zahar vanilat si mac, un desert clasic austroungar, dealtfel unul dintre cele cu care am crescut eu.

Lista de ingrediente:

- cartofi * 750 grame (fierti in coaja)
- gris * 75 grame
- oua * 1
- sare * un praf
- faina * 200-250 grame
- unt * 80 grame
- mac * 6 linguri (macinat)
- zahar pudra * 6 linguri

Pasi de pregatire:

- Cartofii se fierb in coaja (preferabil sa fie din cei albi, mai sfaramiciosi) apoi se curata, se cantaresc 750 de grame si se zdrobesc bine intr-un castron.
- Se adauga sarea, grisul, oul si faina, pentru inceput doar 200 de grame de faina
- Se framanta un aluat molcut, inca lipicios, daca e nevoie se mai adauga cate o lingura de faina, dar in niciun caz nu trebuie sa fie un aluat tare.
- Se pune o oala de 4 litri cu apa sarata la fiert (sare cat pentru fierberea pastelor, sa zicem 2 lingurite).
- Se presara cu faina planul de lucru si se rastoarna aluatul, impartindu-l in bucatele egale.
- Se modeleaza pe planul de lucru putisoarele nu mai lungi de 9-10 cm.
- Pana se termina toate de modelat, va clocoti si apa in care se plonjeaza toate deodata.
- Separat, se topeste untul intr-o cratita apoi se stinge focul. Cand putele se ridica la suprafata se mai lasa sa fiarba in clocote mici 1-2 minute apoi se scot cu spumiera, scurgandu-le de apa si plonjandu-le direct in untul topit.
- Se amesteca cu grija, de preferat cu o spatula flexibila, ca sa nu se rupe putele si sa se imbrace toate cu untul topit.
- Se adauga imediat macul macinat amestecat cu zaharul pudra.
- Cu aceeasi spatula flexibila, se amesteca bine pana cand macul este omogen distribuit
- Se servesc imediat, calde, dar sunt la fel de bune si dupa ce s-au racit putintel.