

Legile nescrise ale bunicii



- Toate ingredientele necesare pregatirii **cozonacilor** se scot din frigider sau camari reci si se lasa peste noapte intr-o camera incalzita.

- Pentru a da **cozonacului** o culoare galbena mult mai intensa, ouale se sparg de seara si se presara cu sare.
- Albusurile se bat mult mai repede daca in castron se adauga cateva picaturi de lamaie si un pic de sare. Spuma de albusuri astfel obtinuta va fi mult mai ferma.
- La cozonac, nu se folosesc niciodata oua de rata, gasca sau de curca, pentru ca albusul lor, fiind dens si greu, nu se bate bine si nu permite aluatului sa creasca.

-

- Semnul ca aluatul de cozonac e suficient framantat este cand devine usor lipicios la pipait, dar nu se mai prinde de maini sau de vas, este elastic si are o consistenta asemanatoare cu... lobul urechii.

Sfaturi de la gospodine pricepute

- Nu opari niciodata drojdia, deoarece efectul de crestere ii va fi diminuat. Nu folosi niciun ingredient lichid (lapte, apa, unt topit) prea fierbinte.
- Pentru a-i anihila gustul amarui, opareste nuca pentru umplutura cu lapte cloicotit.
- Cozonacul va fi mult mai pufos daca acoperi forma in care se coace cu o hartie de pergament unsa cu unt, ulei sau untura.
- In primele 20 de minute de coacere, nu deschide usa cuptorului - cozonacii se pot lasa!
- Imediat ce scoti **cozonacul** din cuptor, unge-l cu ulei sau cu ou batut cu lapte. Se va pastra pufos mai multa vreme.
- Daca ti-au ramas cozonaci care s-au intarit, inveleste-i in folie de aluminiu si tine-i 20 de minute la cuptor, la foc mic. Vor deveni din nou pufosi.

*** sursa - ecuisine.ro