

BARTOS ERIKA

**REȚETE DULCI
DE LA
BOBITĂ ȘI BUBURUZĂ**

Cu o poveste pentru pofticioși



2020



3 ▶ Doctorul Bufniță și prăjiturile



34 ▶ Melcișorii lui Bobiță



36 ▶ Turtițele Buburuzei



38 ▶ Albinuțele lui Baltazar



40 ▶ Fursecurile lui Fulgușor



42 ▶ Linzerele cu gem ale lui Biluță



44 ▶ Conurile cu mac ale lui Vendel



46 ▶ Turta dulce a Fetiței Stea



48 ▶ Omizile jerbo ale Miriapodului



50 ▶ Omuleții de zăpadă ai Millei



52 ▶ Trandafirii din marțipan ai lui Lili



54 ▶ Aricii lui Șoma



56 ▶ Coșulețele cu fructe ale Cătălinei



58 ▶ Biscuiții cu fructe ai lui Mel-Codobelc



60 ▶ Brioșele Reginei Furnicilor



62 ▶ Biluțele cu brânză ale lui Friți



64 ▶ Inimioarele cu castane ale Doroteei



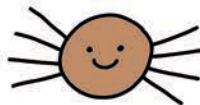
66 ▶ Fursecurile Gâzei Lunii



68 ▶ Biluțele cu griș ale lui Egon



70 ▶ Turtele cu caramel ale lui Dima



72 ▶ Mingiuțele cu mere ale Păianjenului de Peșteră



74 ▶ Frigăruile cu fructe ale licuricilor



76 ▶ Biluțele cu fructe ale Adierei



79 ▶ Despre colecția Bobiță și Buburuză

DOCTORUL BUFNIȚĂ



ȘI PRĂJITURILE





A sosit vara. Soarele își răspândește cu dărnicie razele jucăușe, toate florile s-au deschis, s-au copt căpșunile, cireșele au început să capete culoare. Micii locuitori ai pădurii au hotărât să organizeze o petrecere pentru a sărbători sosirea noului anotimp.

- Haideți să organizăm o petrecere câmpenească! – a propus Baltazar, albina.
- Ce idee minunată! – au încuviințat și ceilalți.
- Fiecare să pregătească ceva dulce! – a spus Adiere, libelula.
- Eu voi coace cea mai bună prăjitură – a ținut să sublinieze Fulgușor, fetița fluturaș.
- Pe asta nu o cred, prăjiturilele mele sunt faimoase la cât sunt de gustoase – răspunse Lili, gâza trandafirilor.
- Și clătitele lui Bobiță și ale Buburuzei de vara trecută au fost delicioase, a spus Săltăreața, fetița lăcustă.
- Așa este – aprobă Dima. Le-am mâncat pe toate!



— Cel mai bine ar fi ca fiecare să pregătească ceva bun și să ducem toate bunătățile pe câmp – zise entuziasmată Buburuză. Alfons ar cânta la vioară, am dansa și petrece împreună până noaptea târziu, până când vom putea sta treji.

— Să alegem un juriu, care să guste din toate prăjiturile și să decidă care dintre ele este cea mai gustoasă – a propus Bobiță.

— Eu mă ofer cu plăcere – a zis Biluță.

— Da' de unde, Biluță, tu ești prea mic, nici nu poți mânca mai mult de trei prăjituri – replică Egon, cărăbușul.

— Haideți să-l rugăm pe doctorul Bufniță! El e cel mai potrivit – a propus Fulgușor.

Toți au fost de acord cu această propunere, așa că toată gașca a pornit spre cuibul familiei de bufnițe. Doctorul Bufniță a acceptat bucuros ca la serbarea verii să guste toate prăjiturile și să o aleagă pe cea mai gustoasă dintre ele.







MELCIȘORII LUI BOBIȚĂ



Ingrediente:

600 g biscuiți de casă măcinați
5 linguri zahăr pudră
5 linguri pudră de cacao
250 g unt/margarină
4 linguri dulceață de caise
100-200 ml lapte
(atât cât să obținem un aluat ușor de frământat)

Mod de preparare:

1. Se amestecă, apoi se frământă toate ingredientele, cu excepția pudrei de cacao.
2. Se împarte aluatul în două. La una dintre părți se adaugă pudra de cacao.
3. Se frământă bine ambele bile de aluat. Vom avea una albă și una maronie.
4. Se rupe o bucățică din aluatul alb, se modelează în formă de biluță, din care se întinde un bastonaș de cca 1 cm grosime.
5. Se repetă aceiași pași cu o bucățică din aluatul maroniu.
6. Se așază bastonașele unul lângă celălalt, apoi se rulează cu grijă în formă de spirală.
7. Capetele bastonașelor care formează interiorul spiralelor se subțiază pentru a ușura spiralarea.



TURTIȚELE BUBURUZEI



Ingrediente:

pastă de marțipan roșie (două batoane, 300 g)

pastă de marțipan neagră (un baton, 150 g)

turtă dulce (un pachet, circa 20 buc.)

glazură din zahăr la tub (albă)

Mod de preparare:

1. Se ia o bucată cât o nucă din pasta de marțipan roșu și se modelează în formă de bilă.
2. Pe o suprafață presărată cu zahăr pudră, bila se întinde mai întâi cu mâna, apoi cu sucitoarea, până se obține un cerc de circa 2 mm grosime.
3. Se îmbracă turta dulce în cercul din marțipan și se închide în partea de jos.
4. Din marțipanul negru se modelează un bastonaș subțire din care se va forma linia mediană a mămăruței.
5. Se modelează apoi din marțipanul negru biluțe mici cât boabele de mazăre care se apasă pe corpul mămăruței – acestea vor fi bulinele și fața.
6. Ochii și gura se desenează cu glazura albă ori se crestează direct pe față sau se pot modela din marțipan alb.