



PERE INVELITE IN FOIETAJ

Timp preparare: 40m Numar portii: 1

Curatam coaja de la para si incercam sa scoatem prin partea de jos si miezul, scobind cu grija (nu e obligatoriu).

Punem intr-o cratita mai adanca, vinul, esenta de vanilie, scortisoara, zaharul si apa cat sa acopere para in intregime. De preferat ar fi sa aveti un vas inalt. Cand incepe sa fiarba, adaugam para in apa si lasam aproximativ 15min. Verificam para daca este moale.

Aluatul foietaj il taiem fasii, cu care infasuram para posata / coapta. Punem intr-o tava de cuptor si bagam tava in cuptorul preincalzit la 220C timp de aproximativ 8 min. Ne dorim ca aluatul sa fie bine rumenit.

Pentru un aspect mai placut, puteti unge aluatul cu galbenus de ou.

www.softandgrace.ro

Ingrediente:

- 1 para
- 50g aluat foietaj
- 100ml vin
- 20g zahar
- 5ml esenta vanilie
- 3g scortisoara

*Pentru ca para sa nu isi schimbe culoarea, folositi vin alb. Altfel: rose/rosu.

**Para nu trebuie neaparat posata. Poate fi coapta in cuptor si apoi invelita in aluat foietaj.