



Pasca taraneasca cu aluat pufos de cozonac si branza dulce

- **zahar - 8 lingura**
- **lapte - 200 ml**
- **Drojdie - 30 g**
- **Ulei - 50 ml**
- **Coaja de lamaie - 1 buc**
- **Zahar vanilat - 1 plicuri**
- **Faina - 500 g**
- **Sare - dupa gust**
- **Branza dulce - 1 kg**
- **Stafide - 100 g**
- **Oua - 6 buc**
- **Esenta rom - 1 buc**
- **Smantana - 400 g**

Se amesteca ingredientele aluatului (faina, oua, zahar, lapte drojdie, ulei, coaja de lamaie, sare, esentade rom) si se lasa la crescut.

Se imparte coca in doua.

O parte se intinde pe fundul si peretii unui vas de metal de aproximativ 25-30 cm.

Se toarna umplutura de branza dulce cu stafide, zahar vanilat, peste coca din vas.

Se tine apoi aproximativ 20 de minute la cuptor la 170 grade.

Apoi din cea de a doua parte se fac diferite forme (spiralate, dupa preferinte) si se aseaza deasupra umpluturii de branza.

Se lasa la cuptor pentru aproximativ 40 de minute.

Cand este aproape gata se unge deasupra cu o pensula in cuptor, un ou batut.

Paste fericit!