

Prajitura "Imposibila"

Scris de Claudia Hotea

Sâmbătă, 20 August 2011 08:39 - Ultima actualizare Sâmbătă, 20 August 2011 08:44



O prajitura cuminte care se aseaza singura in straturi si este gata atat de repede si usor. Singura conditie este sa va placa la nebunie nuca de cocos. **Ingrediente:** Se ia ca masura un pahar de 225 ml.

4

oua

1 pahar faina

1 pahar zahar

2 pahare lapte

100 gr nuca de cocos

125 gr margarina

un plic zahar vanilat

o lingurita praf de copt

ulei si faina pentru tava

Mod de preparare:

Frecam margarina cu nuca de cocos si incalzim cuptorul la 180 gr Celsius. Cernem faina impreuna cu praful de copt si punem margarina peste impreuna cu zaharul si ouale.

Omogenizam bine si adaugam la final laptele care se amesteca pana la incorporare.

Punem compozitia intr-o tava unsa cu unt sau ulei si tapetata cu faina. O dam la cuptor circa 40 de minute pana capata culoarea aurie. O taiem rece si o savuram cu pofta.

Pofta buna!

AUTOR: Claudia Hotea

<http://caietederetete.wordpress.com>