

Prajitura cu crema de nuci

Scris de Sighet Online

Sâmbătă, 14 Ianuarie 2012 11:18 - Ultima actualizare Sâmbătă, 14 Ianuarie 2012 16:09



Ingrediente:

Aluat:

- faina- 100 grame zahar- 1 ou- o lingura amoniac- lamaie- 1 pahar cu apa- 1 pahar ulei

Crema:

- 800 grame nuci- 800 grame smantana- vanilie- 250 grame zahar

Mod de preparare:

Zaharul se caramelizeaza, se adauga apa si se topeste zaharul.

Dupa ce s-a racit se adauga uleiul, oul, amoniacul stins cu lamaie si se adauga faina pana se obtine un aluat.

Aluatul se imparte in patru foi care se coc in cuptor.

Pentru crema se amesteca bine toate ingredientele.

Foile se ung cu crema si se baga la frigider.

Pofta buna!