

Placinta cu alune si ciocolata

Scris de Sighet Online

Sâmbătă, 19 Mai 2012 07:22 - Ultima actualizare Duminică, 20 Mai 2012 06:56



Ingrediente 500 g faina 200 ml lapte cald 200 ml ulei 1 cub drojdie 1 lingurita sare 2-3 linguri zahar **UMPL**

UTURA

150 g alune
2-3 linguri de ness
6 linguri de zahar
50 ml lapte
esenta de migdale
ciocolata
1 lingura lapte

Mod de preparare

Placinta cu alune si ciocolata este o prajitura delicioasa de casa. Intr-un bol amestecam faina cu zaharul si sarea. Facem gaura in mijloc si adaugam drojdia amestecata cu putin lapte, adaugam uleiul si incepem sa framantam adaugand treptat laptele. Framantam bine pana se dezlipeste de pe maini si lasam la dospit 30 minute.

UMPLUTURA-alunele le macinam si le amestecam cu nessul, zaharul, esenta si untul topit si racit.

Intindem o foaie si o ungem cu umplutura o rulam si dam deoparte. Intindem alta foaie si adaugam bucati de ciocolata, rulam dupa care impletim si asezam in tava. Lasam 30 minute la dospit dupa care le ungem cu galbenusul de ou amestecat cu lapte. Dam placinta cu alune si ciocolata la cuptor pana se rumeneste frumos.

POFTA MARE!