

Galetta cu prune

Scris de Sighet Online

Sâmbătă, 29 Septembrie 2012 06:35 - Ultima actualizare Sâmbătă, 29 Septembrie 2012 07:16



INGREDIENTE:

· foietaj· 300 g prune· 3 linguri zahar· 1 zahar vanilat· scortisoara· 1 lingurita gris. **MOD DE PREPARARE RETETA GALETTA CU PRUNE:**

Spalam prunele, indepartam coditele si samburii si le feliem. Zaharul se amesteca cu scortisoara si zaharul vanilat. Punem aluatul in forma de copt pe care am tapetat-o cu hartie de copt. Presaram grisul peste aluat. Asezam feliile de prune. Presaram deasupra amestecul de zahar si scortisoara, apoi indoim marginile aluatului peste umplutura, presand usor aluatul. Ungem marginile cu galbenus de ou si presaram cu zahar tos sau zahar vanilat. Incingem cuptorul la 180 de grade si coacem placinta timp de 20 minute, pana cand aluatul devine auriu, iar prunele incep sa isi lase siropul. Cel mai bine este sa pregatiti aceasta delicioasa placinta cu aluatul descris mai jos, din pacate pe mine ma presa timpul si am ales varianta foietajului.

Ingrediente aluat:

5 g unt
50 g zahar pudra
1 galbenus de ou
125 g faina
2 linguri lapte
esenta de vanilie.

PREPARARE ALUAT:

Intr-un vas punem faina, zaharul, galbenusul de ou, esenta de vanilie si untul rece, taiat in cuburi mici.

Framantam bine, pana cand compozitia devine faramicioasa. Adaugam cele doua linguri de lapte si amestecam rapid.

Dam o forma rotunda aluatului si il punem la frigider pentru 2 ore.

Placinta cu prune se poate servi in stare calda sau rece.

POFTA MARE!

SURSA:

<http://www.bucataras.ro>