

Prajitura BRASOV

Scris de Sighet Online

Sâmbătă, 08 Decembrie 2012 06:32 - Ultima actualizare Sâmbătă, 08 Decembrie 2012 06:38



Ingrediente: Blat: 7 albusuri 200g unt 300 g zahar 150 g faina 1/2 praf de copt 200 g nuci

Crema: 150 g zahar pudra 7 galbenusuri

Glazura: 100 g ciocolata amaruie 100 ml lapte 25 g unt 1 lingura ulei 50 g nuci **Mod de preparare**

- :[]
1. Pentru a obtinem blatul batem albusurile spuma apoi incepem sa adaugam zaharul, putin cate putin.
 2. Adaugam untul (la temperatura camerei) si nucile taiate marunt (nucile pot fi putin prajite).
 3. Omogenizam compozitia apoi punem faina amestecata cu praful de copt si amestecam bine cu ajutorul unei spatule.
 4. Aluatul obtinut il punem intr-o tava tapetata cu hartie de copt si o bagam la cuptor.
 5. Intre timp pregatim crema, mixand cele 7 galbenusuri cu zaharul pudra.
 6. Cand blatul e aproape copt, scoatem tava din cuptor, adaugam deasupra crema de galbenusuri si dam la cuptor pana totul e copt.
 7. Pregatim glazura astfel: punem ciocolata la topit impreuna cu laptele.
 8. Cand totul s-a topit, adaugam untul si uleiul, omogenizand bine.
 9. Adaugam glazura pe prajitura iar deasupra ornăm cu nuci tocate marunt.

Timp de preparare:

60 minute (complexitate redusa)

POFTA BUNA![]

SURSA:

Bucatareasa.ro