

Reteta culinara: Prăjiturele Muscatel

Scris de Sighet Online

Sâmbătă, 15 Martie 2014 08:03 -



O specialitate spaniolă, care se prepară rapid de tot.

Ingrediente	100 g zahăr pudră	100 g făină	100 g unt	1 ou	100 g stafide
tocate					100 g
curmale tocate					

100 g smochine uscate și tocate

1 vârf de linguriță de pudră de nucșoară

1 linguriță rasă cu scorțișoară

2-3 picături de extract de vanilie

1 linguriță cu coajă de lămâie rasă

Mod de preparare

1. Amestecă mai întâi zahărul cu făina direct pe planșetă. Adaugă apoi untul și toate fructele (păstrează câteva curmale pentru decorat) și aromele și frământă bine, cu degetele.

2. La sfârșit, adaugă albușul bătut și, dacă aluatul ți se pare prea moale, mai adaugă puțină făină.

Reteta culinara: Prăjiturele Muscatel

Scris de Sighet Online

Sâmbătă, 15 Martie 2014 08:03 -

3. Întinde foaie și taie pătrate portivite pe care le așezi în tava tapetată cu hârtie de copt.

4. Unge cu gălbenuș bătut, decorează cu bucățele de fructe (curmale) și dă la cuptorul încins până se auresc frumos.

Sugestie. Însoțește aceste prăjiturele cu nuka sau cu un păhărel de Porto și ai tratația perfectă!

Timp de preparare: Rapid

Numar de portii: 6-8

Complexitate: usor

SURSA:

Ecuisine.ro