

# Negresa cu nuci si sos de cafea

written by Andreea



Dedic aceste mici si delicate prajiturele tuturor iubitorilor de cafea si tuturor iubitorilor de negrese! Pe langa faptul ca sunt pufoase, moi, cu o textura usor umeda, au si un gust nemaipomenit. O sa va convingeti la sfarsitul postarii. Reteta este des intalnita, probabil ca multora le aduce aminte de copilarie, dar combinata cu sosul de cafea ii va da o nota aparte.

Ingrediente:

200 g unt

200 ml lapte

250 g zahar

250 g faina

100 g cacao neagra de calitate superioara

150 g nuci (eu am folosit cam 200 caci imi plac tare mult)

4 oua

10 g praf de copt

2 lingurite zahar vanilat

1 lingurita esenta de rom

Se incinge cuptorul la 180 grade Celsius. Nucile se curata, se prajesc usor la cuptorul incins pentru 10 minute, se racesc, se curata de cojitele maronii, apoi se toaca mare



Untul se taie cuburi



Cacaoa se cerne (aici inca nu era cernuta ☐ )



se cerne intr-o craticioara in care ati pus untul si zaharul



se adauga toate peste laptele rece si se pun la foc amestecand  
incontinuu pentru a forma o compozitie uniforma



cand a dat primul clocot, inchidem aragazul si lasam la racit



Dupa ce s-a racit complet, adaugam zaharul vanilat si esenta  
de rom



apoi incepem sa incorporam ouale intregi, amestecand dupa  
fiecare



apoi continuam cu faina amestecata cu praful de copt



adaugam si nucile tocate



turnam totul intr-o tava tapetata cu unt si faina, cu  
dimensiunile de 30×35 cm.



si coacem la cuptorul incins, dar la foc mic cam 30-40 de  
minute;



lasam prajitura la racit si apoi o taiem in patratele



daca nu doriti negresa cu sos de cafea, atunci va puteti opri  
aici, dar eu zic ca merita sa mergeti mai departe si sa faceti  
si sosul



Pentru sos avem nevoie de:

100g zahar tos

150 g cafea naturala concentrata proaspat preparata

2 linguri frisca lichida

50 g unt

3 lingurite rom de buna calitate

1 lingurita amidon dizolvat in 2 lingurite de cafea rece  
proaspat preparata

1 lingurita zahar vanilat

3 picaturi esenta de cafea (optional)

intr-o craticioara punem zaharul pe foc si il lasam pana se  
caramelizeaza



turnam cu grija cafeaua peste caramel



amestecam bine si apoi adaugam cele 2 linguri de frisca  
lichida si untul



adaugam zaharul vanilat, esenta de cafea (daca folositi) si  
romul, amestecam bine, iar la final adaugam amidonul dizolvat  
in 2 linguri de cafea , lasam la foc mic pana se ingroasa  
sosul.

Obtinem un sos delicat cu aroma puternica de cafea pe care il  
turnam peste negrese



au un gust sublim!



si tare delicat

