

Prajitura desteapta

written by Andreea



Ei, da, stiu, e netul plin de prajitura din asta, dar am zis, *why not?* hai sa o incerc si eu! Si pe bune ca nu-mi pare rau! Eu as numi-o mai degraba Prajitura lucratura la ea nu dureaza mai mult de 20 de minute (mai dureaza coptul ei vreo 45 de minute, dar nu muncesti, ci doar o pazesti, nici macar nu te obosesti sa deschizi usa cuptorului), are ingrediente de baza ale unei prajituri, nu trebuie sa alergi dupa ele pe nu stiu unde ca sa le gasesti si nici nu e *rocket science* ca sa o faci. Desteapta e pentru ca noi o turnam fara mila intr-o tava, iar ea, draguta de ea, face o magie si ne scuteste de munca si migala reusind sa-si construiasca singura un blat micut, fin si delicat, o crema supercremoasa care nu curge, nu se imprastie, nu se taie, nu se arde, si din nou un blat un piiiicut mai grosior decat cel de la baza, si mai pufos si mai fin si mai delicat decat precedentul. Gustul? O bunatate! Da, are un gust aparte de budinca, sau de crema delicioasa cu aroma de copilarie.

Iti trebuiesc urmatoarele ingrediente:

- 8 oua proaspete
- 300 g zahar
- 250 g unt
- 225 g faina
- 1 litru lapte caldut
- 2 lingurite zahar vanilat

Topesti untul si il lasi sa se raceasca



separi albusurile de galbenusuri



intr-un castron mai mare, pui galbenusurile si peste ele pui zaharul si zaharul vanilat



amesteci bine bine pana se incorporeaza toate si isi dubleaza volumul



peste ele torni untul topit



amesteci din nou bine de tot pana obtii urmatoarea compozitie



adaugi faina cernuta



si obtii o pasta de genul acesta



apoi torni incet si cu grija laptele caldut amestecand incontinuu



pana obtii o compozitie mai subtire decat cea pentru clatite



albusurile le bati cu un praf de sare



si le incorporezi usor in aluatul de mai sus



obtii o compositie cam ca o smantana, nu te speria caci asa trebuie sa si fie, o torni in tava unsa cu unt si tapetata cu faina exact asa cum este



o dai la cuptorul incins cam 45-50 de minute, unii zic chiar ca si o ora, cuptorul meu coace foarte repede. Foarte important este ca in timpul coptului sa NU deschizi deloc usa cuptorului! Abia dupa cele 45 de minute poti deschide. Daca pe deasupra arata ca un pandispan si se tine de marginile tavii, atunci e gata, daca nu, o mai lasi un pic la copt. Imediat ce o scoti din cuptor, ea se va lasa un pic, asa si trebuie.



Lasi prajitura sa se raceasca complet dupa care o dai la frigider pentru cateva ore sau cel mai bine peste noapte.



o portionezi in patratele



uite ce minunata e!



harnica si desteapta, prajitura, evident!



Pofta buna! ☐