

Plăcintă cu prune și nuci

written by Andreea



Dedic aceasta placinta diminetilor racoroase de toamna si frunzelor ruginii. O placinta care isi merita cu prisosinta loc de cinste pe masa la inceput de toamna.

Ingrediente (tava cu diametrul 26 cm)

pentru aluat:

1 ou

150 g iaurt gras

75 ml ulei

7 g drojdie proaspata

2 linguri lapte

1 lingurita zahar

1 lingurita sare

350 g faina

pentru umplutura:

200 g miez nuca

800 g prune curatate de samburi

150 g zahar

1 lingurita scortisoara

2 lingurite zahar vanilat

4 linguri amidon

pentru ornat:

1 galbenus de ou

jumatati de nuca

Preparati aluatul: intr-un castron mic puneti drojdia, zaharul si laptele caldut, amestecati bine. Lasati cateva minute drojdia sa actioneze.

Intr-un castron mare puneti faina amestecata cu sarea, faceti o gropita in mijlocul ei. Apoi adaugati oul, iaurtul, uleiul si drojdia activata. Amestecati totul bine pana ce obtineti un aluat moale si matasos. In functie de consistenta fainii si a iaurtului, e posibil sa mai fie nevoie de faina. Impartiti

aluatul in doua parti egale, inveliti fiecare bucata de aluat in folie alimentara si lasati la temperatura camerei 15 minute.

Intre timp pregatiti umplutura:

Incingeti cuptorul la 180 grade Celsius. Puneti miezul de nuca intr-o tava si dati tava la cuptor pentru 7-8 minute, pana ce nucile capata miros placut. Lasati nucila sa se racoreasca 2-3 minute, puneti-le intr-un prosop de bucatarie curat si frecati prosopul intre palme, astfel incat sa curatati cojitele nucilor.

Puneti nucile intr-un robot de bucatarie si maruntiti nucile.

Eu am lasat bucatele si mai mari.

Intr-un castron puneti prunele tocate in bucati potrivite, adaugati zaharul, zaharul vanilat, scortisoara si amidonul.

Amestecati bine, lasati deoparte.

Intindeti o bucata de aluat si asezati-o in tava de copt.



treceti sucitorul peste tava astfel incat sa "taiati" marginile



presarati nucile tocate



peste nuci puneti amestecul de prune, nivelati usor



intindeti si cealalta bucata de aluat fixati-o bine peste amestecul de prune, avand grija sa sigilati bine marginile placintei. Atentie! La copt, marginile placintei au tendinta sa se umfle si sa se ridice, lasand loc sucului de prune sa iasa, ceea ce nu ne dorim in niciun caz!



Ungeti placinta cu galbenus de ou. Eu am avut oua de tara, de aceea placinta a iesit atat de galbena :).



In mijlocul placintei faceti 5-6 crestaturi cu cutitul, pentru a lasa loc aburului format sa iasa prin crestaturi.



Pe margini puneti cateva jumatati de nuca



Coaceti placinta la 180 grade Celsius pentru 40-45 de minute pana ce placinta se rumeneste frumos. Eu am avut ceva probleme la copt, dupa cum va spuneam, marginile placintei s-au ridicat, iar sosul format de la prune a inceput sa iasa pe acolo. Preventiv, acoperiti cu folie de aluminiu marginile placintei. In ultimele 10-15 minute indepartati folia de aluminiu si lasati placinta sa se coaca uniform.

N-am apucat sa fac poza la intreaga placinta sa v-o arat si voua in toata splendoarea ei, a cazut prada in mainile sotului :).



Pudrati placinta cu zahar pudra din belsug ☐



Atat de buna si succulenta...



0 felie generoasa pentru voi ☐



Enjoy! ☐