

Batoane cu rom



M-am gandit ca nu v-ar prinde rau niste batoane delicioase cu rom, asa, ca de sfarsit de saptamana :D, astfel incat, iata-ma cu reteta!!!!!!! ☐

Ingrediente:

Pentru aluat:

- 120 g. zahar pudra
- 200 g. faina
- 125 g. unt
- 30 g. cacao
- 2 linguri apa
- un praf de sare

Pentru crema:

- 3 oua
- 240 g. zahar
- 100 ml. rom sau 1 sticluta esenta de rom

- 125 g. migdale macinate

Mod de preparare:

Framanta, cu mainile, un aluat sfaramicios:



Preseaza-l bine pe fundul unei tavi tapetate cu hartie de copt (tot cu mainile, ca asa am facut eu si a mers de minune :P)

Preincalzeste cuptorul la temperatura potrivita (180 grade C) si da aluatul la cuptor circa 20 de minute.

Bate ouale cu zaharul pana se fac spuma si incorporeaza romul si migdalele macinate:



Toarna compozitia peste aluatul copt pe jumatate si sa din nou la cuptor, alte 15 minute.

Scoate tava si, cat timp e fierbinte, dezlipeste marginile cu ajutorul unui cutit uns cu putin ulei:



Taie sub forma de batoane, in acelasi mod...adica cu lama cutitului unsa:





Presara pudra de cacao:



...si serveste batoanele reci:



Foarte faine, mai ales daca va place aroma pe care romul o
imprumuta prajiturilor...mie-mi place muuuult!!! :)))
Sa aveti pofta!!!