

Cozonac Baba nedospit



Dragilor, visez sa fac un cozonac Baba ca la carte de ani de zile, dar cum mereu ma eschivez cand vine vorba despre cozonaci si aluaturi cu drojdie ☐ , am ales varianta cea mai simpla, Cozonac Baba nedospit.

Eu l-am copt in forme individuale si l-am aranjat in graba, dar a iesit absolut minunat si am avut un succes nebun cu el, asa ca vi-l recomand din suflet!!!

E un dulce foarte potrivit pentru **masa de Paste**, unul pe care il poate realiza chiar si o incepatoare intr-ale bucatariei :))

Ingrediente pentru 6 portii (mari):

Pentru aluat:

- 230 g faina

- 150 g unt
- 120 g zahar
- 3 galbenusuri
- un ou mare
- 4 linguri lapte
- coaja de lamaie (optional)
- 100 g stafide inmuiate in rom
- un plic praf de copt (10 g)

Sirop cu rom si portocale:

- 50 ml rom
- 50 ml suc de portocale
- o lingura zahar

Glazura si ornat:

- 200 g ciocolata cu lapte sau amaruie
- 80-100 ml lapte gras sau smantana dulce pentru frisca
- o lingura ulei (optional)
- oua rosii/roz din zahar
- fulgi de nuca de cocos

Mod de preparare:

Aluatul de Baba:

Bateti untul moale, lasat cu cateva ore inainte la temperatura camerei, cu zaharul timp de cca. 5 minute sau pana cand se deschide la culoare.

Puneti pe rand galbenusurile, amestecand bine dupa fiecare; adaugati apoi oul intreg, coaja de lamaie si stafidele tinute cu o zi inainte in rom sau intr-un pahar cu apa calda amestecata cu doua lingurite esenta de rom:



Laura Sava

Adaugati faina, neaparat cernuta si amestecata cu praful de copt, si laptele. Omogenizati foarte bine compozitia!

Veti obtine un aluat moale care se pune cu lingura intr-o forma de Baba mai mare, unsa cu unt si tapetata cu faina:



Daca nu aveti o forma speciala pentru acest cozonacel Baba, nu va ingrijorati, puteti sa folositi o forma de guguluf (sau bundt). Vedeti aici cum arata: **Rulada din ou** ☐

...sau alte forme mai mici, ideal tot de baba ☐ , sau chiar forme de muffins. Va veti delecta cu si mai multe portii, poate chiar 12!!!

Coacere:

Coaceti micile prajiturele, in cuptorul preincalzit la 180 grade C (foc potrivit), pentru aproximativ 40 de minute:



Lasati-le sa se raceasca in forme, dupa care le puteti scoate. Cu grija!



Partea bombata de la baza se taie si se mananca pe loc ☐



Preparare sirop:

Preparati un sirop din rom, suc de portocale si zahar (la rece) si insiropati fiecare cozonacel.

Glazura si decor:

Lasati prajiturelele la frigider timp de 2-3 ore, dupa care asezati-le cu grija pe un platou si acoperiti-le cu glazura de ciocolata: topiti ciocolata impreuna cu laptele sau frisca nebatuta (la microunde sau la bain-marie)...si gata! :))

Pentru o mai buna fluidizare, puteti adauga putin ulei. Amestecati energic si turnati glazura imediat peste Babe, ajutandu-va de o lingura sau o pensula de bucatarie.

Desigur, se pot la fel de bine doar pudra cu zahar praf, dar cu ciocolata si cu gulerasul ala chic de cocos ☐ , in care am strecurat ouale colorate de zahar, par mult, mult mai ademenitoare:



Sectione, sper, pe placul vostru ☐



Delicioase si aromate!!!