

# Cozonac cu gem de capsuni



*Laura Sava*

Cozonac cu gem de capsuni: aromat si buuun!! :))

Cozonac cu umplutura de capsuni si crusta crocanta de unt, un pic mai altfel decat **cozonacul clasic**, un cozonac pe care il poate face oricine!!!

Eu l-am „cladit” direct in tava, dar daca vreti sa va usurati si mai mult munca, asezati-l intr-o forma de tort (cu diam. de 26 cm.)

cu pereti detasabili ☐

Nu va spun cum a mirosit cand l-am scos din cuptor, va las pe voi sa aflati :)))

## **Ingrediente:**

### **Pentru aluatul de cozonac:**

- 100 ml lapte caldut
- 25 g drojdie proaspata
- 300 g faina
- 100 g zahar pudra
- o lingurita esenta de rom sau vanilie
- 2 galbenusuri
- 50 g unt
- un praf de sare
- un albus batut

### **Umplutura de capsuni:**

- 300 g gem de capsuni

### **Pentru aluatul sfaramicios de unt (crumble):**

- 30 g unt
- 30 g zahar pudra
- 30 g faina

### **In plus:**

- un galbenus pentru uns
- o lingurita lapte cald

Un **desert** foarte aratos si foarte potrivit pentru sarbatorile pascale!!!



## **Mod de preparare:**

Se prepara maioua: se amesteca drojdia cu o lingura zahar pana se inmoaie; se adauga 1 lingura de lapte (din totalul de lapte), se presara cu faina si se lasa la crescut, la cald, 15 minute.

Se cerne faina intr-un castron, se adauga restul de zahar, esenta, galbenusurile, untul topit, restul de lapte si maioua. Se amesteca energic cu lingura de lemn sau cu mainile pana se obtine un aluat neted si potrivit de moale. se acopera vasul cu un prosop de bucatarie si se lasa la dospit pentru cca. 30 de minute.

Se imparte apoi aluatul in doua; prima parte se intinde rotunda, pe

tava tapetata cu hartie de copt (sau direct in forma de tort, cum va spuneam la inceput). Din restul de aluat se modeleaza doua suluri de cca. 1 cm. grosime:



Sulurile se impletesc...cam asa ☐



Se unge cu albus batut marginea aluatului si se aseaza impletitura, apasand usor (daca e nevoie, trageți de ea, ca sa acopere perfect marginea)



Se mai lasa inca vreo 20 de minute la crescut, etapa peste care eu am sarit, fiindca norii care se adunau amenintatori peste gradina mi-au zorit lucrurile :)))

Se toarna gemul de capsuni si se intinde cat mai uniform in interiorul cozonacului:



Se unge blatul si marginea impletita cu galbenus subtiat cu lapte.

Se presara deasupra umpluturii de capsuni aluatul din zahar, faina si untul dat pe razatoare:



Se introduce tava in cuptorul preincalzit, pentru aproximativ 30-35 de minute, la foc mediu (175 grade C):



Se lasa sa se raceasca si se taie, in bucati maaari, ademenitoare!  
□

Laura  
Sava



Foarte aromat si gustos!!!!!!! Sper sa-l incercati si voi ☐

Laura  
Sava

