

# Cozonac cu mac si prune



Ingrediente pentru cca. 12 felii

Aluat de cozonac:

- 375 g faina
- 1 plic drojdie uscata (7 g)
- 3 galbenusuri
- 100 g unt moale
- un praf de sare
- 40 g zahar
- 150 ml lapte caldut

Umplutura:

- 125 ml lapte
- 75 g mac macinat
- 1 lingurita amidon
- 1/4 lingurita scortisoara

- 1 galbenus
- 750 g prune
- 3 linguri peltea topita
- 50 g nuci prajite si macinate

Mod de preparare:

Se framanta un aluat de cozonac din faina, drojdie uscata, 3 galbenusuri, unt, un praf de sare, 40 g zahar si 125 ml lapte:



Se acopera si se lasa sa creasca 40 de minute la loc cald si ferit de curenti de aer:



Se dau in fiert cca. 150 ml lapte cu un praf de sare. Se adauga mac si se da in fiert.

Se amesteca amidonul cu putina apa si se inglobeaza in compozitie; se da in fiert si se lasa sa se raceasca. Se inglobeaza 1 galbenus si scortisoara:



Cuptorul se incinge la 200 grade C. Se intinde o foaie de aluat de 40x30 cm:



Se taie longitudinal in 3 fasii la fel de groase. Compozitia se mac se adauga cu grija, pe lung, in mijlocul fiecarei fasii..data viitoare am sa folosesc spritul (poche-ul) de bucatarie:



Marginile de aluat se ung cu putin lapte. Se pliaza fasiile deasupra macului:





Se fac rulouri de 45 cm. si se aseaza pe o forma de tarta unsa (diam. de 30 cm sau mai mare) in forma de melc, cu partea lipita in jos. Se curata prunele si se strecoara in spatiile dintre fasiile de aluat...asa zice reteta dar eu, cum tocmai ne venisera niste musafiri, m-am grabit sa infasor rulourile de aluat, unul in continuarea celuilalt asa ca nu am mai obtinut "sinele" alea bine delimitate in care trebuia sa asez bucatile de prune...asadar, va readuc in atentie motto-ul meu preferat, dupa care iata, uneori nu ma ghidez nici eu: graba strica treaba!!! ☐

...in final, a aratat asa:





Fasiile de aluat se ung cu lapte si se coace totul timp de 40 de minute:



Intre timp, se amesteca nucile prajite si macinate impreuna cu 30 g zahar.

Se unge cu peltea cozonacului si se adauga crantul de nuci deasupra. Se feliaza si se mananca cu maaare pofta :))



P.S. Daca tineti aluatul cateva ore sau chiar peste noapte la

congelator veti obtine un aluat extaordinar de pufos!!! □  
Il lasati la dezghetat la temp. camerei si-apoi la dospit ca de  
obicei.