

Cozonac cu prune la tava



Sper sa nu va plictisesc prea tare cu inca o prajitura cu prune, dar e atat de buna, si ma bucur asa mult ca am reusit sa o surprind si pentru voi, caci am mai facut-o o data, acum ceva ani buni, cand Cipi meu era catana (banatenii stiu despre ce vorbesc ☹) ...adica soldaaaat al patriei!!!!!!!

Tin minte ca s-a dat o mare batalie pentru capturarea unei bucati din delicioasa prajitura (erau cam multi, hi, hi...)

Sper sa va placa!!!

Ingrediente pentru cca. 20 de bucati:

Pentru aluatul dospit:

- 500 g faina
- 30 g drojdie proaspata sau 10 g drojdie uscata
- 50 g zahar
- 250 ml lapte caldut
- 80 g unt
- 2 oua mari
- 1/2 lingurita sare

Pentru umplutura:

- 1, 25 kg prune
- 100 g zahar
- o lingurita scortisoara

Mod de preparare:

Aluat: se cerne faina intr-un castron incapator; se face o gropita la mijloc. Se zdrobeste drojdia intr-un bol si se presara deasupra o lingura de zahar. Se toarna laptele caldut si se amesteca impreuna cu putina faina de pe margine. Se lasa sa creasca maioua 20 de minute:



Se adauga in gropita untul moale, restul de zahar si sarea:



Toate ingredientele se framanta si se lasa sa creasca aluatul 30 de minute:



...la soare, in gradina, creste mai frumos ☐



Finisarea:

Se incinge cuptorul la 180 grade C (foc potrivit).

Prunele se spala, se sterg, se taie in doua si se golesc de samburi. Se framanta aluatul si se intinde intr-o tava unsa in prealabil cu grasime sau tapetata cu hartie de copt. Se inteapa cu o furculita din loc in loc:



Se aseaza apoi prunele ca tiglele pe acoperis, sau simplu, unele langa altele, cum am facut eu ☐



Zaharul se amesteca impreuna cu scortisoara:



...si se presara uniform peste fructe:



Se lasa sa mai creasca aluatul 10 minute.

Prajitura se coace cca. 25 de minute:



Se scoate din cuptor si se lasa sa se raceasca complet pe un gratar (daca reusiti ☺)



Se feliaza dupa plac, in bucati mai mari sau mai mici:



Serviti cu frisca batuta:



Aluatul dospit face ca blatul sa fie foarte pufos, iar prunele dulci si zemoase te imbie la inca si inca o portie :)))

Sa aveti pofta!!!