

Prajitura cu agrise si firimituri



Prajitura cu agrise si firimituri!!

Mai am vreo doua prajituri pe blog cu agrise, cu aceste fructe mici si pline de sanatate, de-un verde deschis naucitor, dar va mai aduc una, o **prajitura** cu agrise si firimituri, extrem de apetisanta!!!

E simpla si rapida, si o puteti face si cu alte fructe acrisoare, dat fiind faptul ca vremea agriselor a cam apus ☐ Eu am preparat-o mai demult, dar nu am reusit sa v-o arat.

Blatul e incredibil de bun, fiindca are chefir (il puteti inlocui cu lapte batut), iar „toppingul” crocant e exact acel „ceva” care il scoate si mai mult in evidenta!

Aici e o alta idee minunata cu agrise: **Prajitura cu coacaze negre**

si agrise

Ingrediente:

Blat cu chefir:

- 4 oua
- 220 g unt
- 100 g zahar
- 350 g faina
- 250 g chefir
- un plic praf de copt (10 g)

Dulceata de agrise:

- 500 g agrise bine coapte
- 200 g zahar
- 200 ml apa

Pentru firimituri:

- 100 g faina
- 100 g migdale
- 100 g unt
- un varf de cutit scortisoara

Agrisele noastre, de care sunt taaare mandra (am avut doua tufe, dar una s-a cam uscat...)





Mod de preparare:

Se face dulceata de agrise prima data: se aleg agrise bine coapte,

soiul verde, frumoase, nepatate. Se spala in apa rece si li se inlatura coditele si „puful” negru. Se amesteca cu zaharul si se lasa sa stea cca. 2 ore. Se toarna apa si se pune totul la fiert, la foc mic, pentru aproximativ 25 de minute. Se lasa la racit in cratita si se mai amesteca, din cand in cand.

Se incalzeste cuptorul la 180 grade C (foc potrivit). Se tapeteaza cu hartie de copt (sau se unge cu unt si se tapeteaza cu faina ori cu nuca macinata) o tava de aprox. 20×30 cm.

Pentru blat, se bate untul cu zaharul pana se spumeaza usor; se adauga unul cate unul, ouale, si se amesteca bine. Se amesteca faina cu praful de copt si se cern deasupra compozitiei. Se adauga chefirul si se amesteca totul foarte bine. Aluatul rezultat se toarna in tava, se niveleaza si se coace 20 de minute.

In acest timp, se prepara firimiturile: se amesteca faina cu migdalele macinate (sau nuci) si untul rece, dat pe razatoare; se adauga scortisoara si se amesteca cu mainile, rapid, pana cand se formeaza „firimiturile”.

Dupa ce au trecut cele 20 de minute de copt, se scoate prajitura din cuptor (nu se inchide cuptorul!) si se toarna deasupra blatului dulceata de agrise. Se presara firimiturile, cat mai uniform. Se scade temperatura cuptorului la 170 grade C (foc domol). Prajitura se pune din nou in cuptor si se lasa la copt cca. 25 de minute. Se lasa apoi sa se raceasca in tava, dupa care se portioneaza in patrate potrivite.

A fost foarte buna!!!



Laura Sava



Laura Sava



Pentru voi, cu drag! ☺

