

Prajitura vegana cu nuci



Aceasta prajitura vegana cu nuci, alune, fistic, migdale siiii stafide ☐ , ii este dedicata Claudiei, fata care a raspuns mereu cu bucurie la provocarile lui Bogdi. Provocari care implicau intotdeauna niste plusuri. Muulte plusuri ☐ (va pun poze un pic mai jos).

Pentru ea, asadar, si pentru toti cei de langa ea, din birou (pupici Alinei si fetelor!!!) am preparat aceasta minunatie (o alta varianta aveti aici: **Prajitura cu nuca**).

Chestia asta ar fi trebuit sa fie o surpriza, dar pentru ca a iesit atat de buna, m-am responsabilizat (adica am feliat-o si-ambalat-o, de frica sa n-o mananc pe toata ☐) si am decis sa o postez cat de curand.

Sper sa fie muza voastra pe maine, de Sfantul Ilie, si oricand va e pofta de o **prajitura buna**!!!!

Ingrediente:

Pentru blat:

- 300 g faina
- o lingurita praf de copt
- 100 g ulei de cocos
- 120 g zahar tos
- 150 ml apa

Pentru umplutura:

- 300 g amestec de alune, migdale, fistic si nuci caju
- 100 g nuci
- 80 g stafide
- o conserva mica (165 ml) crema de cocos (90% extract de cocos)
- 150 g zahar brun

In plus:

- 180 g gem de caise

Mod de preparare:

Umplutura:

Pregatiti mai intai umplutura: macinati (mai grob) alunele, nucile, fisticul si nucile caju. Puneti apoi toate ingredientele intr-o oala si lasati la foc mic cca. 2-3 minute. Amestecati des in tot acest timp. Lasati apoi deoparte, sa se raceasca. Crema de cocos poate fi inlocuita cu lapte de cocos (scuturati bine conserva, pentru ca partea solida sa se amestece cu lichidul din conserva).

Incalziti cuptorul la 170 grade C (foc mediu). Tapetati cu hartie de copt o forma de aproximativ 20 x 30 cm. Cantariti uleiul de cocos (presat la rece), care e ca un unt, solid, chiar si la temperatura camerei.

Blat:

Amestecati faina cu praful de copt si cerneti-le impreuna intr-un bol incapator. Separat, intr-un bol adanc, puneti uleiul de cocos (incalzit putin inainte, ca sa se „dezmozteasca”) si zaharul brun si amestecati bine cateva secunde (eu am folosit mixerul). Adaugati apoi jumatate din cantitatea de faina, amestecati usor, turnati jumatate din cantitatea de apa si din nou faina+restul de apa. Vetii obtine un aluat bine legat, care nu se lipeste de bol.

Coacere:

Aluatul obtinut se intinde cu dosul unei linguri in tava pregatita. Incercati sa-l nivelati cat mai bine, sa fie cat mai uniform. Deasupra se intinde gemul de caise si la final umplutura de nuci. Prajitura se coace cca. 30 de minute, dupa care se scoate din cuptor si se lasa sa se raceasca in tava. Va sfatuiesc sa o tineti la frigider cateva ore inainte de a o felia, pentru ca e mai „sensibila” decat o prajitura clasica, cu oua si lapte.

Delicioasa!!!





Pentru voi, dragilor ☺



Laura Sava



Plusurile lui Bogdi, de cand era mai mititel...si pana acum ☐

Gumball si Darwin:



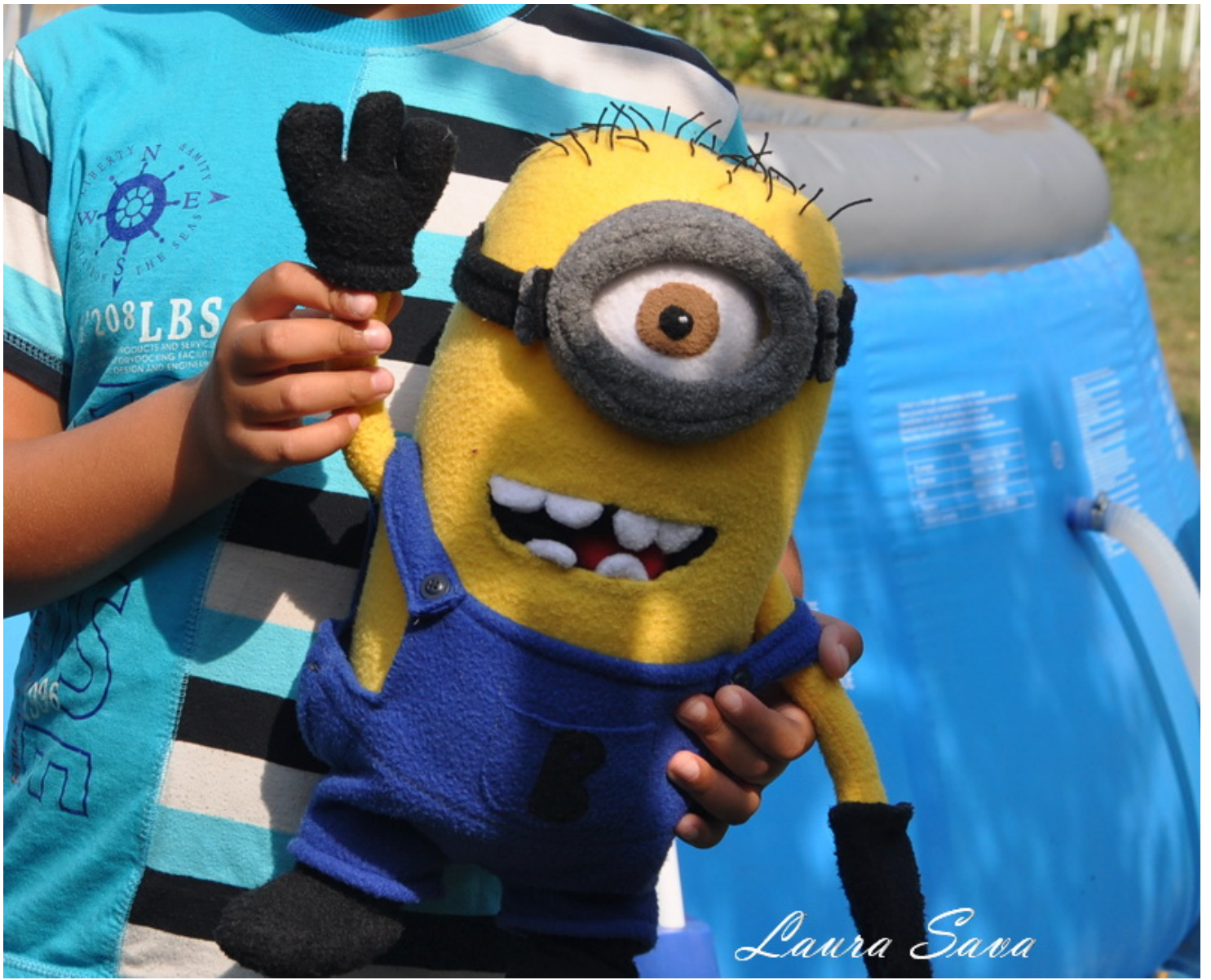
Laura Sara



Night Fury (How to train your dragon)



Minions!!!!!! ☐







Papyrus si Sans (Undertale):

Laura Sava



Laura Sava



Laura Sava

