

# Glazura de curmale



Cu riscul de a-mi pierde titlul de „regina prajturilor”, pe care, voi, dragilor, mai demult mi l-ati dat, vreau sa va anunt ca am picat in mreaja intinsa de vegaaani ☐ , si nu cred ca mai vreau sa ies vreodata!!! Ei, nici chiar asa, o sa „povestesc” in continuare cu zaharul, dar sunt foarte fericita ca am gasit o glazura de curmale, fara zahar, din doar trei ingrediente!!!

O crema sub inspiratia careia am reusit sa creez (dupa cateva mici teste si mai multe „sclipiri” culinare, scrijelite pe-o hartie), formula prajiturii ideale, o **prajitura fara niciun pic de zahar**...pe care o sa v-o arat numaidecat :))

Cu glazura de curmale puteti orna mici prajiturele, ca muffins sau cupcakes, si puteti acoperi prajiturile sau torturile, de post sau nu ☐

## Ingrediente:

- 1 portie **pasta de curmale**
- 2 banane bine coapte
- 2 linguri cacao

## Mod de preparare:

Preparati pasta de curmale (cu link in rosu, la ingrediente).

Pregatiti bananele si cacao (decojiti bananele si cerneti cacaua).

Amestecati in blender toate ingredientele si gata!

Pur si simplu ☐





Pentru a fi mai ferma, puneti-o intr-un bol (acoperita cu folie alimentara) si lasati-o la frigider cateva ore.

O veti putea intinde foarte usor peste prajituri si veti putea orna, cu ajutorul spiritului de ornat, briose, muffins, prajiturele mici etc



0 glazura minunata, **de post!!!**



*Laura Sava*

Nu am incercat dar e posibil sa obtineti o inghetata delicioasa  
daca o puneti la congelator :))



---

**Greta Garbo**



Asa o stiu eu dintotdeauna, Prajitura Greta Garbo, fiindca asa ne spunea mami de Craciun si de Pasti: „Va fac Greta Garbo!!!” ☐ , dar o mai puteti gasi si sub alte denumiri, cum ar fi Zserbo sau Jerbo. Uneori, poate chiar si sub forma de Gerbeaud.

In final, nu asta conteaza atat de mult, ci faptul ca e o **prajitura** nemaipomenit de gustoasa!!!!

Incercati-o o data, si o veti face mereu ☐

## **Ingrediente:**

### **Aluat:**

- 600 g faina
- 250 g margarina Unirea (sau 300 g unt)
- 2 galbenusuri + 1 ou intreg
- 2 linguri mari smantana (acra, nu frisca lichida)
- un praf de sare si zahar
- 400-450 g gem de caise sau prune

## Maia:

- 25 g drojdie proaspata
- 2 lingurite zahar
- putin lapte caldut

## Umplutura:

- 250 g nuca macinata
- 200 g zahar pudra
- coaja de lamaie optional

## Glazura:

- 6 linguri zahar
- 3 linguri apa
- o lingura mare cacao
- unt cat o nuca

## Mod de preparare:

Incalziti cuptorul la 180 grade C (foc potrivit). Tapetati cu hartie de copt o tava de aprox. 25/35cm.

### Preparare maia si aluat:

Se prepara in acelasi mod ca si la **„Saviecuta” cu mac si nuca**

Puneti faina intr-un bol, adaugati maiaua gata crescuta, smantana, praful de sare si de zahar, untul incalzit putin in microunde, oul intreg si cele 2 galbenusuri. Framantati bine, pana cand nu se mai lipeste de mana, si lasati sa stea intr-un loc cald.

Nu e nevoie ca aluatul sa isi dubleze volumul, ci doar sa „creasca” putin, pana pregatim umplutura. Se imparte apoi in 3 parti egale, care se lasa pe un servet de bucatarie la „odihnit”.

### Pentru umplutura cu nuca:

Aceasta operatiune decurge foarte rapid si usor: se amesteca nuca cu zaharul praf si aromele □

## **Asamblare prajitura:**

Se întinde prima foaie pe masa presărată cu făină și se așează în tava pregătită (se întinde exact cât e tava). Este important de știut că foile de aluat se rulează pe sucitor și se derulează apoi, cu grijă, în tava. Se mai aranjează la capete, dacă nu intra perfect, nu are nimica! ☐

Se întinde jumătate din cantitatea de gem pe prima foaie din tava și se presară jumătate din umplutura de nuci și zahăr.

Se întinde cea de-a doua foaie de aluat, la care, cine dorește poate adăuga 2 linguri de cacao, pentru un aspect și gust mai deosebit. Peste această a doua foaie se adăuga restul de gem, deasupra căreia se adăuga nuci cu zahărul rămas.

Se adăuga și ultima foaie deasupra, care se înteață din loc în loc cu furculița.

## **Coacere:**

Prajitura se bagă în cuptorul încins pentru cca. 30 de minute, după care se face testul cu „scobitoarea” (dacă scobitoarea iese curată, prajitura e gata).

Când e gata, se scoate din cuptor și se toarnă imediat glazura deasupra, glazura care se face în felul următor: se amestecă zahărul cu cacaoa, se adăuga apă și se lasă pe foc până se leagă ca un sirop (5-7 minute). Se adăuga apoi untul și se toarnă deasupra prajiturii calde!

Două poze delicioase pentru voi:



Laura  
Sava



...ca sa va starnesc pofta! ☐

Iar aici o puteti vedea langa delicioasele saviecute:



*Laura Sava*



*Laura Sava*

S-aveti pofta!!!

## **Prajitura cu blat din mere**



<http://savalaura.blogspot.com>

Ati mancat vreodata o prajitura cu blat din mere?! Cu blat zemos si aromat, si cu glazura apetisanta de ciocolata?! ☐

Daca nu, va provoc s-o incercati chiar acum!!! ☐

In general, **prajiturile cu mere** sunt delicioase dar prajitura asta este atat de gustoasa, incat va veti dezlipi cu greu de ea :)))

## **Ingrediente:**

### **Blat:**

- 2 kg mere ( acrisoare)
- 3 oua
- 500 g zahar
- 450-480 g faina
- o lingurita rasa sare
- coaja lamiie si portocala, rase si lasate cu zahar cu 2 -3 zile inainte (optional)
- o lingurita esenta rom
- 2 si  $\frac{1}{2}$  lingurite bicarbonat de sodiu

### **Glazura:**

- 6 linguri apa
- 6 linguri pline cacao
- 6 linguri pline zahar
- un praf sare
- $\frac{3}{4}$  pachet unt de 250g
- 250 g nuci/migdale (nuca taiata mare, nu macinata)

## **Mod de preparare:**

Se curata merele. Se dau prin razatoarea mare. Se pun intr-un vas incapator.

Se adauga ouale, zaharul, faina, sarea, mirodeniile si bicarbonatul stins cu zeama de lamaie. Se amesteca totul cu mana ( expertii in arta culinara recomanda lucrul asta)

Se toarna in tava tapetata cu hartie de copt, de aprox. 30 cm.

latime/42 cm. lungime, si se coace in cuptor preincalzit la 175 grade C (foc potrivit)

Se lasa aprox. 45 min, la copt. Se incearca cu o scobitoare daca e gata sau pana cand blatul se rumeneste:



Se lasa la racit, si cind e rece se toarna peste el glazura fierbinte, care se prepara astfel: intr-un vas (care Nu se lipeste), se pun la fiert toate ingredientele de la glazura, mai putin sarea si mirodeniile. Se lasa la foc mic si se amesteca continuu pina se ingroasa. Se ia de pe foc si se adauga sarea si mirodeniile. Se toarna cat mai uniform deasupra blatului:



Se pun nucile sfarimate si se preseaza usor:



Se lasa la rece cateva ore, si-apoi se feliaza:



...si se savureaza!!!!!!!!!!!!!! Eu, langa o cana maaare de cafea ☐



Pozele vechi ☐



Reteta preluata de la Nasha