

Negresa de post



Aceasta negresa de post cu nuci e foarte simpla dar si foarte gustoasa, si se poate transforma oricand in tort, daca, evident, coaceti aluatul intr-o forma rotunda. Il puteti unge cu gem si-apoi cu glazura de ciocolata (70- 85% cacao). Un deliciu!!!!

Nucile le puteti incorpora in compozitia sau rasfira deasupra, pont valabil pentru ambele variante.

Acum va voi arata cum mi-a iesit mie negresa sub forma de prajitura

□

Alte **retete de post** sau de „dulce”, asemanatoare acestei negrese cu nuca, gasiti aici: **Negresa**

Ingrediente:

- o cana de zahar
- 1 cana jumătate de apa (minerala)
- 1 cana ulei (si inca un sfert)
- 3 cani faina (nu pline)

- 3 linguri mari cacao
- un plic praf copt (10 g)
- un varf de cutit bicarbonat de sodiu alimentar (optional)
- 100-150 g nuci zdrobite cu sucitorul sau tocate cu cutitul, nu macinate
- esenta de rom sau vanilie
- coaja de portocala confiata, taiata bucatele mici ca bobul de porumb, sau alte fructe uscate ori stafide, tinute in alcool (optional)

!!! Se foloseste aceeași cana pentru măsurarea ingredientelor (250 ml)

Mod de preparare:

Incalziti cuptorul la 180 grade C (foc potrivit) si tapeteti cu hartie de copt o tava de aprox. 25×32 (in lipsa hartiei de copt, o puteti unge cu ulei si presara cu faina).

Puneti zaharul, apa si uleiul in castronul mixerului si bateti bine; adaugati cacaua, praful de copt si bicarbonatul.

Adaugati apoi jumatate din cantitatea de faina (cernuta) si bateti in continuare. Puneti restul de faina, mirodeniile si nucile si amestecati bine cu lingura (va reamintesc ca nucile se pot presara peste blat, in loc sa fie incorporate in aluat).

Compozitia rezultata se toarna intr-o tava sau in tava de aragaz, daca nu vrem sa iasa prea inalta. Dupa ce s-a copt, se lasa la racit in tava si-apoi se taie (in patrate, dreptunghiuri, cum vreti).

Eu am lasat-o asa cum era, fiindca n-am pus nucile in compositie, ci deasupra, si mi s-a parut ca arata bine asa ☐



Fooarte buna!!!!!!



Sfat: Se poate face o glazura de zahar dintr-o cana de zahar pudra si 2-3 linguri de apa (daca trebuie apa, se mai adauga 1-2 linguri dar crema rezultata trebuie sa aiba consistenta unei smantani groase nu mai subtire de-atat)

Dupa ce s-a uns prajitura se mai da in cuptorul fierbinte cca. 1 min, ca sa prinda luciu.

Poza veche □



Reteta preluata de la Higeia