

Negresa de post



Dragilor, aceasta negresa de post este atat de pufoasa, atat de ademenitoare, incat cu greu veti rezista tentatiei de a nu o prepara!!! Iar glazura de ciocolata ii sporeste si mai mult farmecul ☐

Iar pentru ca toata lumea sa se poata bucura de ea, am copt-o in doua tavi diferite (pe langa varianta originala, in „cubul” special pentru negrese), intr-o tava mai mica, de jena, de aproximativ 25×16 cm si intr-una mai mare, de aproximativ 20×30 cm...si v-am adus si gramaje exacte, pe langa „gramajul” la cana, cum v-am redat-o initial.

E absolut minunata si fara glazura de ciocolata, sa stiti, doar pudrata din belsug cu zahar pudra!!!

Iar aici: **Negresa de post cu nuci**, aveti o alta varianta...la fel de gustoasa ☐

Ingrediente:

- 180 g zahar (1 cana zahar, umpluta doar pe trei sferturi)

- 100 ml ulei (1/2 cana ulei)
- 200 ml apa (1 cana apa)
- 100 g gem (4 linguri cu gem)
- 20 g cacao (3 linguri cacao)
- 25 g nuca de cocos (o mana nuca de cocos sau nuci pisate)
- 8 g praf de copt (o lingurita cu varf)
- 4 g bicarbonat (un varf de cutit bicarbonat)
- 250 g faina (2 cani faina, umplute doar pe trei sferturi)
- 25 g stafide sau mere, prune, caise uscate, tocate marunt (optional)
- arome: scortisoara, zahar vanilat, cate o lingurita

!!! Cine vrea sa masoare cu cana, am folosit o cana de 200 ml

Cea mai buna negresa de post glazurata cu ciocolata!!!! ...refacuta chiar astazi, in 12.12.2020 ☐

Laura
Sava



Formele in care am copt negresa, cea mica si cea mare:



Si inca vreo 2, 3 poze cu delicioasa noastra negresa de post!!!!

Cele doua blaturi, la fel de pufoase si gustoase:



Laura
Sava





Laura
Sava





Mod de preparare:

Se incinge cuptorul la 170 grade C (foc potrivit). Se tapeteaza cu hartie de copt o forma de prajituri (eu am folosit "patratul" meu, de 24 cm/24 cm, dar puteti folosi orice tava de prajitura medie...v-am dat mai sus detalii). Tava se unge cu putin ulei, cu pensula de bucatarie, si apoi se presara cu fulgi de nuca de cocos sau faina.

Pentru blatul de negresa, se amesteca, intr-un bol inalt, uleiul si zaharul; se adauga gemul, se toarna apa si se amesteca totul bine (nu aveti neaparata nevoie de mixer). Daca folositi dulceata (eu am pus cu cirese), aveti grija ca fructele din dulceata sa nu fie prea mari.

In continuare, se adauga ingredientele uscate: faina amestecata cu praful de copt si bicarbonatul, cacaoa, praful de scortisoara si fulgii de nuca de cocos sau nucile macinate. Daca vreti, puteti adauga stafide sau fructe uscate, tocate marunt. Aluatul rezultat se rastoarna in tava pregatita, se niveleaza si se pune la copt

pentru cca. 30-35 de minute.

Cand e rece, negresa se taie in bucati potrivite. Se poate apoi glazura cu ciocolata de post, neagra, topita, sau cu orice altceva va place ☐

O alta varianta ar fi sa o acoperiti cu un strat subtire de gem (de caise sau prune) si presara cu nuci tocate sau alune, ori nuca de cocos. Sau direct cu zahar pudra!

Pozele vechi ☐







Laura Sava





Mirelaaaa, prajitura asta a ta, pe care eu am denumit-o negresa ☐
...fiindca-mi seamana tare cu una...e super-gustoasa!!!
Toti au fost incantati de ea, inclusiv Bogdi meu drag, asa ca te
pupam dulce pentru reteta! ☐