

Placinta cu lamaie si afine



Un rasfat pentru cei care iubesc prosoptimea fructelor de padure si apreciaza un „dulce” nu foarte dulce :))) ...lamaia, in acest caz, facand diferenta: placinta cu lamaie si afine!!!!!! Perfecta pentru zilele astea toride!

Ingrediente pentru 12 felii:

Pentru aluat:

- 2 oua
- 7 linguri zahar
- 200 ml. ulei
- 1 plic praf de copt
- 350 g. faina

Pentru crema:

- 2 oua
- 2 galbenusuri
- 1 plic praf de budinca de vanilie
- 400 ml. lapte
- 150 g. zahar
- zeama de la 2, 3 lamai (100-150 ml.)

Pentru ornat:

- 300-500 g. afine
- 200 ml. smantana dulce pentru frisca

Mod de preparare:

Se bat cu zahar 2 oua. Se adauga uleiul in fir subtire si se omogenizeaza.

Praful de copt se amesteca in faina cernuta si se toarna deasupra; se amesteca bine aluatul:



Se aseaza intr-o forma cu diametrul de 26 cm (forma mea a fost prea mica, de doar 21 cm.la baza, si mi-a iesit prea inalt blatul)



Se ridica o margine si se aseaza deasupra o foaie de hartie de copt cu boabe de fasole, pentru ingreunat aluatul si impiedicat sa se umfle-n pene ☐

Eu am pus mazare, de la noi din gradina, pe care am pastrat-o pentru la anu', de seminte :))



Se coace 20 de minute, la 180 grade C. si apoi se scoate hartia, cu tot cu boabe:



Se amesteca celelalte 2 oua cu cele 2 galbenusuri, zahar, praf de budinca, lapte si suc de lamaie.
Compozitia se aseaza pe blat:



Se coace cca. 40 minute:



Se lasa sa se raceasca pe un gratar, timp in care se bate frisca.
Se orneaza placinta cu frisca:



...si afine, pe care le presarati chiar in momentul servirii:



Se feliaza si se serveste imediat :))



P.S. Pupici multi Deliei, care ne-a aprovizionat cu afine ☐