

Prajitura Bounty Bars



Dragii mei, aceasta prajitura, numita atat de apetisant Prajitura **Bounty Bars** ☐ , este o minunatie dulce cu crema de nuca de cocos si glazura de ciocolata, pe care am facut-o cu gandul la voi, cei care iubiti nuca de cocos la fel de mult ca mine ☐

E o **prajitura** simpla dar delicioasa, pe care o pot prepara cu succes chiar si gospodinele incepatoare!!!

Ingrediente:

Blat:

- 140 g unt
- 100 g zahar brun
- 3 oua mari
- 180 g faina
- 2 linguri cacao

- 6-8 linguri lapte
- 2 lingurite (pline) praf de copt

Crema de cocos:

- 300 ml lapte
- 3 linguri rase de gris
- 120 g unt
- 80 g zahar
- 100 g nuca de cocos

!!! Daca folositi lapte de cocos in loc de lapte de vaca, crema va fi si mai aromata!

Insiropat (optional):

- lapte caramel sau lichior de cocos

Glazura:

- 200 g ciocolata de lapte
- 50 g unt sau 1 lingura ulei

Trebuie sa o incercati!!! ☐



Mod de preparare:

Incingeti cuptorul la 180 grade C (foc potrivit). Tapetati o tava de cca. 30 cm. lungime si 20 cm. latime cu hartie de copt.

Pentru blat:

Bateti untul moale, lasat din timp la temperatura camerei, cu zaharul (compozitia trebuie sa fie spumoasa). Adaugati ouale, scoase si ele din frigider cu cateva ore inainte, unul cate unul, mixand bine dupa fiecare. Nu va ingrijorati daca compozitia arata ca „taiata”, mixati in continuare. Sau daca vreti, puteti sa pudrati putina cacao ori faina peste compozitie, ca sa mai absoarba din umezeala oualor.

Adaugati laptele (rece) si faina amestecata cu cacaoa si praful de copt (cernute printr-o sita). Turnati compozitia in tava pregatita si coaceti blatul cca. 18-20 de minute. Lasati-l apoi la racit.

Siropul:

Preparati un lapte caramel si insiropati blatul (se caramelizeaza 2 linguri de zahar, nu tare, pentru ca devine amar, si se stinge cu cca. 150 ml. lapte rece. Se lasa pe foc pana cand zaharul se topeste, dupa care se insiropeaza blatul). Daca folositi lichior, devine si mai simplu :))

Crema:

Laptele, untul, zaharul si grisul se pun pe foc pana se ingroasa (pana la primele clocote). Se adauga apoi nuca de cocos si se amesteca totul foarte bine. Crema se mai tine pe foc cateva secunde, dupa care se toarna fierbinte peste blatul racit (se niveleaza crema). Daca e nevoie, se mai adauga 50 ml lapte rece. Desigur, inainte de a o turna peste blat ☐

Glazura:

Se rupe ciocolata in bucati si se topeste impreuna cu uleiul sau untul moale, tinut la temperatura camerei, la bain-marie sau la microunde. Aveti grija cum topiti ciocolata, pentru ca se poate taia (din cauza untului). Daca faceti glazura la microunde, faceti pauze de amestecat, de cateva secunde, iar cand vedeti ca ciocolata s-a topit, nu mai amestecati ci turnati imediat peste prajitura.

Daca totusi vi se intampla sa vi se taie glazura de ciocolata, va spun ce trebuie sa faceti ca sa o „reparati”. Pontul asta minunat l-am aflat de la Luminis de pe forumul „Arta culinara”, careia ii transmit mii de multumiri (da, mai am si eu zile dezastruoase in bucatarie ☐).

Asadar, tot ce trebuie sa faceti este sa puneti o lingura sau doua de apa foarte rece (chiar un cub-doua de gheata) in crema si isi revine imediat. Amestecati scurt si turnati glazura deasupra cremei de cocos.

Cel mai usor, insa, ar fi sa folositi doar ciocolata topita :))

Prajitura se lasa la frigider cca. 1 ora, dupa care se feliaza (cu un cutit incalzit in apa fierbinte, care se sterge inainte de a felia) si se serveste.

Cu maaaare pofta, veti vedea!!! ☐



Laura Sava



Laura Sava



Sfat: Daca vreti sa taiati frumos prajitura, trebuie sa aveti un bol cu apa fierbinte langa voi si sa inmuati lama cutitului in apa de fiecare data cand taiati (o stergeti usor de un prosop de bucatarie inainte). Sau daca nu va deranjeaza uleiul, ungeti lama cu ulei, si tot asa, taiati, stergeti, taiati, etc ☐
Si nu taiati de mai multe ori pana ajungeti dintr-un capat in altul, ci dintr-o data, dintr-o singura „taietura”. Pentru asta aveti nevoie de un cutit bine ascutit si lung!

Reteta preluata de la Flor