

Prajitura Bounty de post



Prajitura Bounty de post, surprinzatoare si gustoasa!!

Dintre toate obsesiile mele culinare, cea mai mare, dupa scortisoara, este nuca de cocos. Ciocolata, culmea, vine imediat dupa, alaturi de cafea ☐

Din cauza asta, am recreat pentru voi celebra prajitura **Bounty Bars** sub forma de prajitura de post.

O prajitura **Bounty de post**, cu blat afanat, pufos, ciocolatos si crema din lapte de cocos, usoara si aromata. Cam multe cuvinte pentru o prajitura atat de simpla si buna, nu?! E delicioasa si gata! :))

Ingrediente:

Pentru blat:

- 180 g faina
- 150 g zahar
- 120 ml ulei
- 150 ml suc de portocale (proaspat stors)
- 2 linguri cacao
- o lingurita praf de copt
- o lingurita rasa de bicarbonat
- fulgi de nuca de cocos – o lingura cu varf
- 50-60 g ciocolata neagra

Crema de nuca de cocos:

- 400 g lapte de cocos
- 100 g zahar
- 3 linguri rase gris
- 100 g fulgi de nuca de cocos

Glazura de ciocolata:

- 200 g ciocolata neagra
- 1 lingura ulei de cocos (optional)

Inainte de a va ura pofta buna, vreau sa va dau cateva ponturi ☐

Puteti inlocui sucul de portocale, de la blat, cu suc de mere, proaspat stors, sau chiar cu apa (ori cafea). Daca folositi apa, va sfatuiesc sa adaugati o lingurita de otet in compozitia pentru blat, ca sa faca reactie cu bicarbonatul de sodiu. Sucul de portocale si cel de mere sunt deja acide si reactioneaza bine in compania bicarbonatului, nu mai e nevoie de otet. De asemenea, la crema, in loc de lapte de cocos puteti folosi orice alt lapte vegetal. Iar daca vreti ca prajitura sa fie cu adevarat de post, verificati ce ingrediente intra in componenta ciocolatei si incercati sa folositi una cu un procent cat mai mare de cacao.

Mod de preparare:

Preparare blat:

Incingeti cuptorul la 180 grade C (foc potrivit). Pregatiti o tava micuta, de aproximativ 25cm x 18cm.

Amestecati intr-un bol faina cu cacaoa, praful de copt si bicarbonatul si cerneti-le impreuna.

Intr-un alt bol, mai mare, amestecati zaharul cu uleiul (cu mixerul). Bateti cca. 1-2 minute, dupa care adaugati jumatate din cantitatea de suc (de portocale) si mai amestecati putin. Puneti jumatate din amestecul de ingrediente uscate, amestecati usor, turnati restul de suc si ingredientele uscate.

La final adaugati ciocolata neagra, rasa pe razatoarea mare sau tocata marunt cu cutitul si fulgii de cocos si amestecati totul foarte bine.

Compozitia se toarna in forma de copt pregatita si se niveleaza usor.

Blatul se coace 10 minute la foc potrivit, dupa care se scade temperatura cuptorului la 170 (foc mic). Se mai lasa cca. 12-15 minute si-apoi se scoate la racit.

Crema de cocos:

Puneti laptele de cocos impreuna cu zaharul intr-o oala; cand clocoteste, adaugati grisul in ploaie si amestecati intruna pana se umfla (1-2 minute). Adaugati fulgii de cocos in compositie si turnati fierbinte peste blat. Nivelati frums crema si lasati sa se raceasca complet.

Glazura de ciocolata:

Topiti ciocolata (la microunde sau la bain-marie) cu sau fara ulei de cocos apoi turnati-o deasupra prajiturii. Nivelati repede, cu dosul unei linguri, incepand din mijlocul prajiturii pana la margini.

Lasati glazura sa se intareasca putin, apoi marcati cu cutitul feliile. Nu taiati de tot bucatile ci doar „taiati” stratul de

ciocolata care, atunci cand se va raci complet, se va intari iar prajitura va fi greu de feliat.

Dupa ce sta cateva ore la rece, se poate felia.

Asa arata prajitura mea, inainte ca glazura sa se intareasca:



Si desi nu voiam s-o pun in frigider, de frica sa nu-i distrug luciul, totusi am facut-o, fiindca era prea cald afara. A iesit foarte bine, spre bucuria mea!



Feliati prajitura cu un cutit bine ascutit si cald (tineti lama cutitului in apa fierbinte si apoi taiati):



Delicioasa!!!



Pofta buna!!!