

# Prajitura cu afine



O prajitura cu afine, nu foarte dulce dar aromata, va poate inveseli ziua, credeti-ma!!! La noi a mers ☐

Afinele se pot inlocui cu coacaze negre, iar migdalele cu fistic si alune.

Delicioasa, orice alegere ati face!!!

Iar aici: **Prajitura cu afine de post**, aveti o alta varianta de pandispan cu fructe, la fel de atragatoare ☐

## Ingrediente pentru 16 bucati:

### Aluat de chec:

- 200 g unt
- 180 g zahar
- 4 oua mari
- 200 g faina
- 150 g amidon
- 1 plic praf de copt (10 g)
- 150 ml lapte batut

## Glazura:

- 300 g afine
- 50 g unt
- 75 g migdale
- 50 g zahar
- 150 g smantana pentru frisca

Optional, se poate acoperi fiecare bucata cu o palarie de frisca batuta cu zahar vanilat... eu am facut un piure din cateva afine proaspete pe care le-am amestecat cu frisca batuta si am ornat o **prajiturica** pentru voi:



## Mod de preparare:

Se pregateste prima oara glazura, pentru a avea timp sa se raceasca. Astfel, se aseaza intr-o craticioara untul si fulgii de

migdale. Eu, pentru ca nu mai aveam prin casa migdale, am inlocuit cantitatea de migdale cu fistic si alune:



Se adauga zaharul si frisca si se lasa sa dea intr-un fiert.

Laura  
Sava



Eu, cum mai nou sunt cam zapacita ☹ , am lasat prea mult compozitia la fiert si mi-a iesit un fel de crema, mai groasa (pe care de-abia am reusit s-o repartizez deasupra intregii prajituri, dupa cum veti vedea un pic mai jos ).

Se lasa, apoi compozitia la racit:



Se incinge cuptorul la 175 grade C. (foc potrivit). Afinele se aseaza intr-o sita, se spala si se lasa sa se scurga.

Se bate untul cu zaharul:

Laura  
Sava



Se inglobeaza pe rand ouale si dupa fiecare ou se amesteca cca. 2 minute:



...pana arata asa:



*Laura Sava*

Se amesteca faina impreuna cu amidonul si praful de copt si se cern. Se inglobeaza in compozitia de unt, alternand cu laptele batut:



*Laura Sava*

Aluatul se toarna intr-o tava de aprox. 25/35cm. unsa cu unt sau tapetata cu hartie de copt:



Se presara deasupra afinele bine scurse de apa:



*Laura Sava*

...si se repartizeaza apoi compozitia de unt si migdale ( v-am povestit mai sus □ )



Se coace prajitura la cuptor timp de cca. 30 minute:



Laura  
Sava

Se lasa sa se raceasca pe un gratar de bucatarie.  
Inainte de servire, prajitura se taie bucati si se pudreaza cu  
zahar praf...eu le-am lasat nepudrate ☐



A iesit o minune de prajitura, cu blat pufos si gust deosebit.  
Bogdi a papat cu mare pofta din ea!!!  
Aici e o tentativa de macro ☐

