

Prajitura cu afine

[shashin type="photo" id="15182" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

O prajitura cu afine, nu foarte dulce dar aromata, va poate învelezi ziua, credeți-mă!!! La noi a mers ☺

Afinele se pot înlocui cu coacaze negre, iar migdalele cu fistic și alune. Delicioasa, orice alegere ati face!!!

Ingrediente pentru 16 bucati:

Aluat de chec:

- 200 g. unt
- 200 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
- 50 g. smantana dulce pentru frisca

Mod de preparare:

Se pregătește prima oară glazura, pentru a avea timp să se răcească. Astfel, se asează într-o craticioară untul și fulgii de migdale. Eu, pentru că nu mai aveam prin casă migdale, am înlocuit cantitatea de migdale cu fistic și alune:



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



Eu, cum mai nou sint cam zapacita :D, am lasat prea mult compozitia la fier 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:



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



...pana arata asa:



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



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:



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



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



Se lasa sa se racoreasca 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 ☺



Optional, se poate acoperi fiecare bucată 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:

