

Prajitura cu albusuri



Prajitura cu albusuri, pe care o vedeti aici in atatea poze expusa :P, era de fapt un chec din albusuri, pe care l-am transformat eu in prajitura. Din cauza gramezilor cu albusuri care zaceau inghetate prin congelator de prea mult timp (ei, exagerez ca de obicei :D). Ba chiar si intr-o tura de 12 muffinsuri: **Muffins cu nuca, rahat, stafide si albusuri** Chiar m-am gandit ca checul asta concureaza serios cu checul meu simplu...la rapiditate, si nu numai...

Deci daca aveti prea multe albusuri si nu stiti ce sa faceti cu ele, nu le mai aruncati ci puneti-le frumos in congelator, in pungute sau in ce vreti...caci iata, intr-o zi cu soare, ce ati putea face cu ele ☐

Absolut delicios!!!

Ingredientele sint „la pahar” ☐

- 1 pahar albusuri (5 sau 6)
- 1 pahar zahar
- 1 pahar faina
- 1 pahar amestec de nuci taiate, stafide , rahat, smochine
- 50 gr ulei sau unt topit
- sucul si coaja de la o lamaie
- coaja de portocala

Mod de preparare:

Se bat albusurile spuma apoi se adauga putin cate putin zaharul si se bat pana se obtine o spuma lucioasa. Se adauga faina apoi restul ingredientelor. Se coace intr-o forma unsa cu unt si tapetata cu faina, 40 de min la foc mic.

Si cu asta, basta! ☐

...cateva (destul de multe :P) poze...caci greu m-am mai hotarat pe care s-o pastrez.

...dintr-un unghi mai insorit:



...si dintr-altul, mai putin insorit ☐



Primele „taieturi”:





Sectiuni:





...si cam atat ☐

...caci cred ca v-ati dat deja seama ce succes rasunator a avut
aceasta reteta minunata in sanul familiei noastre!

Reteta de la **Amalia**