

Prajitura cu caise



Dragilor, am remarcat si eu intr-un tarziu ca nu am nicio prajitura cu caise pe blog (obsesia mea ciocolatoasa e de vina ☹), asa ca am remediat rapid acest neajuns preparand cea mai pufoasa si delicioasa **prajitura cu caise** din lume!!! :))

E ca o prajitura zebra, ca un chec marmorat care a fost innobilat cu bucati zemoase de caisa coapta si aromata...vaaaai, ce buna e, ar fi pacat sa nu o incercati!!!!!!

Alte idei minunate gasiti aici: **Retete cu caise**

Ingrediente pentru cca. 20 de bucati:

- 250 g unt
- 200 g zahar
- 5 oua mari
- 350 g faina
- un plic praf de copt (10 g)
- 3 linguri cacao
- 60 ml suc de caise sau lapte
- 1 kg caise proaspete

- zahar pudra (optional)

Mod de preparare:

Incingeti cuptorul la 200 grade C (foc puternic). Tapetati cu hartie de copt o forma de aprox. 42 cm. lungime si 29 cm. latime.

Pentru blat:

Bateti untul moale, la temperatura camerei, cu zaharul; inglobati pe rand ouale, batand bine dupa fiecare. Amestecati faina cu praful de copt, cerneti-le impreuna si adaugati-le in compozitie, alternand cu sucul de caise (sau laptele).

Impartiti aluatul in doua: intr-o jumatate adaugati cacao, iar cealalta jumatate se lasa simpla. In compozitia cu cacao se mai adauga 2 linguri lapte.

Pe tava tapetata cu hartie de copt se spriteaza dungi alternative de aluat alb si brun (le puteti pune si cu lingura). Caisele se spala si se scurg; se taie in jumatati (se scot samburii) si se aseaza pe blat, cu partea taiata in sus. Eu am folosit o tava mai mica, crezand ca nu-mi ajunge aluatul, dar dupa cum se vede s-a prea umflat in pene :))

Coacere si ornare:

Prajitura se coace cca. 25 de minute. In primele 15 minute se tine la foc mare, 200 grade C, iar in urmatoarele la 180 grade (foc potrivit). Se lasa sa se raceasca si se taie in bucati.

Se pudreaza cu zahar praf, daca credeti ca e nevoie ☐

Eu am lasat-o asa cum era:



A avut o culoare atat de frumoasa si un miros imbietor!!!!



Am taiat-o calda ☐



A fost delicioasa!!!!!!!