

Prajitura cu ciocolata alba si nuca



Aceasta prajitura cu ciocolata alba si nuca poate parea simpla dar e delicioasa si rapida. Menita sa va deschida apetitul pentru dulce, acum in prag de ploioasa saptamana (asa-mi zice mie aici, in bara ☺)

Iar aici: **Prajitura cu ciocolata alba crocanta** , aveti o alta versiune, la fel de delicioasa, dar cu blat de cacao!

Ador prajiturile care se fac la fel de usor ca un chec dar care, in momentul degustarii, isi dezvaluie bogatia de arome :))

Veti fi surprinsi de cat de buna este!!!

Ingrediente:

Blat alb:

- 75 g unt
- 180 g zahar
- 2 oua mari
- o jumătate de lingurita esenta de vanilie
- 2 linguri lapte
- 125 g faina
- o lingurita praf de copt
- un varf cutit de sare

In plus:

- o lingura faina
- 75 g miez de nuca, tocat grosier
- 125 g ciocolata alba tocata grosier

Ornare:

- zahar pudra, pentru ornat

Sfat: daca nu aveti esenta de vanilie, folositi un plic de zahar vanilat (10 g). Sau chiar doua, daca vreti ca **prajitura** sa fie si mai aromata!

Pentru voi, cu mare drag!!!!



Mod de preparare:

Porniti cuptorul cu 10 minute înainte de a coace. Tapetați cu hartie de copt o forma de cca. 26×26 cm (o forma patrata).

Preparare blat:

Topiti untul impreuna cu zaharul; cand zaharul incepe sa se dizolve, luati vasul de pe foc si lasati compositia sa se raceasca.

Bateti ouale impreuna cu esenta de vanilie si cu laptele; incorporati untul topit, apoi cerneti cele 125 g de faina, praful de copt si sarea. Amestecati usor de cateva ori.

Dati prin faina (1 lingura) nucile si ciocolata tocata, apoi adaugati-le in compositia cu ou si lapte. Amestecati usor.

Coacere si ornare:

Puneti aluatul in tava de copt si coaceti la mijlocul cuptorului timp de cca. 25-30 de minute la 180 grade C (foc potrivit).

Lasati prajitura sa se raceasca in tava.

Cand s-a racit complet, scoateti-o din tava, indepartati hartia, pudrati si taiati prajitura.





Chiar delicioasa!!!! ...eu nu am ajuns, dupa cum observati, s-o mai pudrez cu zahar ☐