

Prajitura cu ciocolata Manuela de Marisa



Prajitura cu ciocolata Manuela de Marisa de astazi, numita atat de frumos, este una rapida si usor de preparat, reteta perfecta pentru gospodinele incepatoare ☐

I-am spus „prajitura” pentru ca de cele mai multe ori asa am servit-o (daaa, s-a intamplat sa fie „de multe ori” pana am reusit s-o prind in poze ☐) dar poate fi transformata si-n blat de tort sau muffinsuri.

E foarte, foarte buna, ca de altfel toate dulciurile pe care le-am pregatit, inspirata fiind de Adriana: **Dulciuri pentru micul dejun**

Ingrediente:

- 4 oua mari
- 100 g zahar
- 150 g unt
- 200 g ciocolata cu lapte
- 1/2 pliculet praf de copt (5 grame)

▪ 100 g faina

0 puteti servi simpla sau „stropita” cu un pic de ciocolata topita!
Ca o negresa de ciocolata, fina si cu gust puternic de ciocolata:





Mod de preparare:

Bateti spuma ouale intregi cu zaharul, timp de aproximativ 5 minute.

Rupeti ciocolata bucatele si amestecati-o cu untul; asezati pe foc (mic) si amestecati pana cand se topesc.

Cerneti faina impreuna cu praful de copt; adaugati-le compozitiei spumoase de oua. Amestecati cu o spatula, lingura de lemn...dar nu cu mixerul!

Adaugati putin cate putin din compozitia de ciocolata si amestecati usor, tot asa, manual.

Forma de copt, rotunda (diam. 26 cm.), dreptunghiulara (aprox. 25 x 35cm), de muffins, etc. se unge cu unt/margarina si se tapeteaza cu faina sau direct cu hartie de copt.

Prajitura se da la cuptor, la foc mic (160 grade), timp de 30-35 de minute sau pana cand o scobitoare, pe care o introduceti in centrul ei iese curata.

Se lasa la racit si se serveste.

...fara prea multa vorbarie, va prezint „medicamentul” care ne-a ajutat sa trecem mai senini peste cenusiul, dar mai ales, tornada de ieri ☐



Laura
Sava



Laura
Sava



Laura
Sava



Laura
Sava



Vedeti ce sectiune atragatoare are?! ☐ Cele mai apetisante triunghiuri cu ciocolata!!!



Voi o feliati, bineinteles, dupa cum doriti...

Si eu am taiat-o in fel si chip...patratele, bucatele ☐ ...dar veti vedea ca nu prea conteaza cum ajunge sa fie feliata, odata ce-o gustati :))

Mai ales daca o ornati cu ciocolata topita!!!

Laura
Sava



Ma mir si acum ca am reusit sa o pozez fara sa raman, pe neobservate, fara o bucata, haahha!!!

Laura
Sava



Laura
Sava





Reteta preluata de la **Adriana Nicoleta**