

# Prajitura cu ciocolata Manuela de Marisa

[shashin type="photo" id="15361" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

Prajitura cu ciocolata de astazi e 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 :D) 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

Mod de preparare:

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

Se rupe ciocolata bucatele si se amesteca cu untul; se aseaza pe foc (mic) si se amesteca pana cand se topesc.

Se cerne faina impreuna cu praful de copt si se adauga compozitiei spumoase de oua; se amesteca cu o spatula, lingura de lemn, whatever ☐ ...dar nu mixerul...

Se adauga putin cate putin din compozitia de ciocolata si se

amesteca 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.

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 simpla ori "stropita" cu un pic de ciocolata topita.

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









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 :))

Reteta preluata de la [Adriana Nicoleta](#)