

Prajitura cu coacaze negre si agrise



De tufele mele de coacaz, sau de agrise, cred ca deja v-ati saturat ☐ , dar nu ma pot abtine sa nu va arat cat de frumos s-au imbinat aceste fructe mici si acrisoare intr-o minunatie, nu foarte dulce, numita simplu: Prajitura cu coacaze negre si agrise ☐

O puteti incerca si cu alte fructe, desigur, dar sa nu fie foarte dulci!!!

Ingrediente:

Pentru aluat:

- 200 g unt

- 4 galbenusuri
- 2 oua intregi
- 150 g zahar
- 300 g faina
- 2 lingurite praf de copt
- 6 linguri lapte
- coaja rasa de lamaie

Pentru umplutura:

- 300 g coacaze negre si agrise

Pentru bezeaua cu nuci:

- 4 albusuri
- 100 g zahar
- 1 lingurita suc de lamaie
- 100 g migdale macinate sau nuci

Minunatele fructe din minunata noastra gradina ☐

Agrisele:



Si coacazele negre:



Iar aici, un pic de zoom pe delicioasa prajitura ☐



Laura Sava

Mod de preparare:

Se incinge cuptorul la 180 grade C (foc potrivit). Se tapeteaza o tava, de aprox. 25 x 35cm, cu hartie de copt.

Pentru blat, se topeste untul. Galbenusurile, ouale si zaharul se bat spuma. Se adauga untul topit si laptele caldut, amestecand continuu. Se omogenizeaza faina cernuta impreuna cu praful de copt si se adauga coaja rasa de lamaie. Aluatul se aseaza in tava pregatita si se niveleaza.

Se spala fructele si se scot coditele. Cu o furculita totul devine mult mai usor. Priviti: **Tort cu blat de nuci si coacaze** ☐

Se repartizeaza fructele deasupra aluatului, cat mai uniform. Prajitura se coace cca. 25 de minute.

Pentru beza, se bat albusurile spuma cu un praf de sare. Se adauga zaharul si se bate pana se obtine o beza tare. Se adauga sucul de lamaie si migdalele sau nucile macinate. Aceasta compozitie se toarna peste prajitura si se niveleaza. Se mai coace cca. 15 minute, dupa care se scoate din cuptor si se lasa la racit.

Prajitura se serveste rece, taiata in bucati potrivite, si presarata, daca vreti, cu fulgi de nuca de cocos si ornata cu manunchiuri mici de coacaze..de data asta, rosii ☐

