

Prajitura cu gris



Aceasta prajitura cu gris, insiropata cu lapte si mai mult decat delicioasa, ii este dedicata cu toata dragostea scolarelului meu preferat, **Bogdi!!!** A intrat cu maaare bucurie in clasa a doua (cate se pot intampla **intr-un an** □), asa ca l-am asteptat cu o surpriza dulce, se pare, chiar pe gustul lui.

Sper din tot sufletul sa o incercati si voi!!!

Ingrediente pentru cca. 10 bucati:

Pentru prajitura:

- 3 oua mari
- 6 linguri rase de zahar
- 9 linguri gris (pline)

Pentru insiropat:

- 500 ml lapte
- 2 plicuri zahar vanilat (20 g)

Pentru ornat:

- cateva linguri de frisca batuta
- fructe din dulceata

Mod de preparare:

Separati ouale; bateti albusurile spuma cu un praf de sare. Amestecati galbenusurile cu zaharul, cu mixerul, timp de 2-3 minute. Adaugati grisul si albusurile spuma si amestecati totul usor, cu o spatula.

Ungeti o tava mai mica, de portelan, cu unt, de aprox. 25cm x 15cm (puteti sa folositi o tava de iena dreptunghiulara, dar sa fie cat mai groasa).

Presarati o lingura de gris si turnati compozitia. Dati la cuptor pentru cca. 25 de minute (maxim 30) la foc potrivit (180 grade C).

Cand prajitura e gata, se toarna laptele, rece, amestecat in prealabil cu zaharul vanilat (nu scoateti tava din cuptor si nici nu stingeti cuptorul) si se mai lasa 3 minute la cuptor. In timpul asta laptele va fi aproape in totalitate absorbit.

Nu scoateti imediat prajitura din cuptor, ci lasati-o sa se „aseze” 5 minute. De-abia dupa aceea se scoate si se lasa la racit.

Se taie in bucati potrivite si se savureaza!!! ☺ ...iar daca o vreti mai festiva, ornati-o cu moturi de frisca si fructe din dulceata. Delicioasa!!!!

Refacuta recent (anul 2020):





Laura
Sava



Laura Sava

Sfat: Daca vreti ca prajitura sa fie extra-insiropata, folositi 600 ml lapte la insiroparea ei. Dar mai adaugati un pliculet cu zahar vanilat.

Pozele vechi:



Ma mir ca am reusit sa le surprind si pe astea :))



Laura Sava