

Prajitura cu iaurt si fulgi de cocos



Prajitura cu iaurt si fulgi de cocos!!

Asta s-a intamplat fiindca imi doream un dulce rapid la cafea (ca sa nu zic ca tanjeam dupa un pic de nuca de cocos ☐), si fiind si cu iaurt s-a dovedit a fi alegerea perfecta.

Prajitura cu iaurt si fulgi de cocos pentru toata lumea!!! ☐

Iar aici: **Revani, prajitura cu gris insiropata**, aveti o alta varianta delicioasa a acestei prajituri insiropate si aromate!!

O prajitura foarte simpla si usor de facut!!

Ingrediente:

Pentru blat:

- 125 g unt
- 500 g iaurt
- 4 oua mari
- 250 g zahar
- esenta de vanilie (cateva picaturi)
- 450 g gris
- un plic praf de copt (10 g)

Sirop de zahar:

- 500 ml apa

- 120 g zahar
- zeama de la o lamaie

Pentru decor:

- 5, 6 linguri fulgi de cocos

Mod de preparare:

Incalziti cuptorul la 175 grade C (foc potrivit). Se tapeteaza cu hartie de copt o forma dreptunghiulara de cca. 30 cm. lungime si 20 cm. latime.

Preparare blat:

Bateti untul moale, lasat din timp la temperatura camerei, cu zaharul pentru cca. 1 minut. Adaugati apoi ouale, cate unul, amestecand usor dupa fiecare.

Adaugati acum iaurtul si amestecati totul bine.

Separat, amestecati praful de copt cu grisul; incorporati acest amestec in crema de iurt. Adaugati vanilia.

Coacere blat:

Introduceti aluatul in tava pregatita, neteziti usor suprafata si puneti la copt cca. 30 de minute.

Cand e gata, se lasa sa se raceasca in tava.

Sirop de zahar:

Amestecati intr-o oala zaharul cu apa si zeama de lamaie. Fierbeti siropul, la foc mic, cca. 5-8 minute apoi turnati-l, fierbinte, peste prajitura racorita.

Inainte de servire, prajitura se taie cubulete sau triunghiuri mici iar deasupra se presara fulgii de cocos.

Cateva poze:

Cum au decurs lucrurile, aproape pas cu pas ☐



In ton cu ninsoarea lina de-afara ☐



Seducatoare!!! A papat Bogdi cu o pofta :))

Dar si noi!!! :)))

P.S. Daca va plac prajiturile insiropate bine, puteti sa dublati cantitatea de sirop!!!