

Prajitura cu lamaie



Daca va plac prajiturile, dar nu cele foarte dulci si cu muuulta crema :P, va invit sa incercati aceasta prajitura cu lamaie, rapida si racoritoare...mai ales daca optati pentru glazura de lamaie ☐
Eu, desigur, am optat pentru o glazura de ciocolata!!!!!!!!!!!! :))

Ingrediente:

Pentru blat:

- 250 g. unt
- 250 g. zahar
- 1 plic zahar vanilat (10 g.)
- 4 oua
- 2 lamai (mici)
- 350 g. faina
- 2 lingurite praf de copt

Pentru glazura:

- 200 g. ciocolata alba

Mod de preparare:

Se incinge cuptorul la 180 grade C (foc potrivit).

Se bat spuma, cu mixerul, untul si zaharul. Se omogenizeaza ouale, unul cate unul, si compozitia se bate in continuare. Se spala lamaile, se sterg si se rade coaja. Se stoarce sucul. Ambele se adauga la aluat.

Se cerne faina si praful de copt si se omogenizeaza in aluat.

Se tapeteaza o tava cu dimensiunile de aprox.25×35 cm. Se aseaza aluatul in tava si se niveleaza cu o spatula. Se coace cca. 25 de minute sau pana ce se rumeneste.

Pentru glazura, se topeste ciocolata la bain-marie sau la cuptorul cu microunde (nu la putere maxima!!!) si se acopera prajitura. Se taie apoi in romburi sau patrate si se decoreaza cu feliute de fructe zaharisite sau proaspete.

Sfat:

Puteti folosi si urmatoarea glazura:

- 250 g. zahar pudra
- 4, 5 linguri suc de lamaie

Se amesteca sucul de lamaie cu zaharul pudra si se intinde peste prajitura.