

Prajitura cu mac si nuca de cocos



Dragilor, daca inca nu v-ati hotarat cu ce „dulce” sa va inviorati sfarsitul de saptamana, am eu o propunere: prajitura cu mac si nuca de cocos, rapida, usor de facut si delicioasa, asa cum v-am obisnuit de ceva timp incoace.

Cei care adora nuca de cocos si macul...eu da!!! :D...vor fi foarte placut surprinsi!!!!!!!!!!!!!!

Ingrediente:

Pentru blat:

- 8 albusuri
- 200 g. zahar
- 5 linguri faina
- 100 g. mac macinat
- 100 g. nuca de cocos

Pentru crema:

- 8 galbenusuri
- 200 ml. lapte
- 100 g. zahar
- 3 linguri faina
- 200 g. unt

Pentru decor:

- fulgi de nuca de cocos

Mod de preparare:

Se bat albusurile spuma; se adauga treptat zaharul, batand in continuare. In bezeaua obtinuta se incorporeaza faina cernuta, apoi macul si nuca de cocos, amestecand usor, cu miscari verticale.

Se unge cu unt o tava cu dimensiunile de aprox. 25×35 cm. sau se tapeteaza cu hartie de copt. Se toarna compozitia si se niveleaza; se coace la foc mijlociu (175 grade C) timp de 20-25 de minute.

Se freaca galbenusurile cu zaharul (cu mixerul) timp de cca. 2 minute sau pana cand se albeste compozitia. Se amesteca cu faina cernuta si laptele cald si se fierbe la bain-marie pana se ingroasa. Se amesteca mereu, ca sa nu se lipeasca crema de vas, iar cand s-a ingrosat, se stinge focul. Se lasa apoi crema la racit. Se freaca untul spuma; se incorporeaza, lingura cu lingura, crema fiarta.

Se intinde crema peste blatul racit din tava si se pune la frigider pentru cel putin o ora.

Se taie in bucati si se serveste rece.