

Prajitura cu mac si portocale



Prieteni, voi cat de mult iubiti macul??? Eu il adoor!!! Stau marturie toate **retetele cu mac** pe care le-am adunat de-a lungul timpului pe blog. Dar cum sunt absolut obsedata de cafea si ciocolata ☺ , nu i-am prea dat sanse sa se materializeze sub forma unui „ceva” bun si dulce, cum ar fi prajitura cu mac si portocale pe care v-o prezint acum.

O prajitura pe care o puteti servi asa cum e sau cu o „boneta” proaspata de fructe. Eu am ales capsunile, dar voi puteti folosi zmeura sau chiar fructe de padure.

Eu am incercat-o cu fructe de padure, si sub forma de tort. Incredibil de bun!!!!!!

Aici aveti o alta varianta a acestei prajituri nemaipomenite: **Chec cu mac si pere**. Pofta mare, oricum, oricand!!! :))

Ingrediente:

Blat:

- 180 g unt
- 150 g zahar
- 4 oua mari
- 250 g faina
- 4 linguri cu varf mac, nemacinat
- 1 praf de copt (10 g)
- sucul de la o portocala (100 ml)

Crema:

- 300-400 g capsune proaspete sau congelate
- 1 lingura zahar tos
- 200 ml smantana pentru frisca

Insiropat si ornat:

- sucul proaspat stors de la o portocala mare
- 50 g ciocolata cu lapte sau amaruie

Sfat: daca vreti ca **prajitura** sa fie mai zemoasa, preparati un sirop de zahar, dintr-o cana cu apa (250 ml) si 2 linguri zahar. Se fierbe siropul cca. 5 minute, se lasa la racit, si se insiropeaza blatul cu el (impreuna cu sucul de portocala).

Laura
Sava



Mod de preparare:

Preincalziti cuptorul la 180 grade C (foc potrivit). Tapetati o forma de prajituri de aprox. 20 x 30cm. cu hartie de copt. Amestecati capsunile cu o lingura de zahar, ca sa isi lase zeama (daca folositi capsune congelate, lasati-le la decongelat inainte).

Amestecati untul cu zaharul pana cand compozitia devine spumoasa si se deschide la culoare. Bateti ouale cu un praf de sare (cat luati cu trei degete) si adaugati-le, amestecand, in untul spuma. Cerneti faina impreuna cu praful de copt si incorporati-le in compozitie. Adaugati macul si sucul de portocala si amestecati bine. Turnati compozitia in forma pregatita si dati la cuptor timp de 25 de minute. Lasati prajitura sa se raceasca in forma, apoi insiropati blatul cu sucul de portocala proaspat stors (intepati blatul din loc in loc cu o scobitoare, pentru ca sucul sa intre cat mai bine).

Zdrobiti capsunele cu mixerul vertical sau treceti-le prin sita. Bateti frisca si amestecati-o cu piureul de capsune. Daca folositi smantana pentru frisca, mai adaugati 2 linguri zahar. Turnati crema peste prajitura si nivelati. Lasati la frigider 30 de minute. Ornati cu ciocolata rasa.



*Laura
Sava*

Laura
Sava



Foarte aromata si gustoasa!!!