

Prajitura cu mac



O prajitura cu mac mai buna nu cred ca ati mancat vreodata, dragilor!!! ☐ Asta e prajitura suprema cu mac...mai ales ca are si glazura de ciocolata!!!!

Si aici: **Prajitura cu mac si crema de vanilie**, aveti o varianta delicioasa cu mac, mai mult pentru cei carora le place vanilia in combinatie cu macul :))

Mie macul imi place oricum, oricand ☐ ...dar cel mai mult imi place compozitia de la **Saviecutele noastre**, facute de mami a mea iubita!!! Direct cu lingura ma servesc :))))

Cat despre reteta: aveti incredere in reteta: nu aveti nevoie nici de faina si nici de praf de copt! E minunata asa cum e!

Ingrediente:

Blat de mac:

- 5 oua
- 180 g zahar
- 2 linguri ulei
- doua, trei linguri Brandy/Rom

- 2 linguri (cu varf) pesmet
- 250 g mac macinat
- 100 g ciocolata cu lapte
- 80-100 g stafide (optional)

Glazura:

- 100 g ciocolata amaruie sau cu lapte
- 60 ml smantana pentru frisca

Sfat: daca nu aveti pesmet, il puteti inlocui cu o lingura de faina (cu varf) dar blatul nu va mai avea aceeasi consistenta.

Mod de preparare:

Incalziti cuptorul la foc mediu (180 grade). Tapetati o tava dreptunghiulara (cca. 30 cm. lungime si 20 cm. latime), cu hartie de copt. Puteti folosi si una rotunda (26 cm diametru).

Preparare blat:

Bateti ouale impreuna cu zaharul aprox. 5 minute, la viteza mare. Adaugati uleiul, romul sau coniacul, pesmetul, macul macinat si ciocolata, taiata cubulete. Amestecati usor cu o paleta.

Rasturnati compozitia in tava pregatita si nivelati.

Prajitura se coace cca. 32-35 minute, dupa care se scoate din cuptor si se lasa la racit.

Aveti grija cand feliatii prajitura, pentru ca blatul este sfaramicios! Daca blatul e rece si e manevrat cu atentie, nu veti avea probleme!

Glazura de ciocolata:

Glazura se face foarte usor: se pun pe foc mic frisca si ciocolata rupta in bucatele, pana cand aceasta se topeste. Se lasa la racit cca. 20 de minute si se toarna deasupra prajiturii.

Asa am facut eu prima data (vedeti poza veche de la sfarsitul postarii). Daca insa o tineti la frigider inca o data pe atat si apoi o bateti bine cu mixerul sau telul, va avea o alta consistenta, mai densa, si se va deschide usor la culoare. Asa am facut acum ☐





Laura
Sava



Laura
Sava

Pentru voi, cu drag!



*Laura
Sava*



Poza veche:



Reteta preluata de la Alis