

Prajitura cu morcovi si nuci



Dragilor, de cand am gustat din deliciosul **tort cu morcovi** , de acum doi ani, de Pasti, am stiut ca voi repeta, ori de cate ori mi s-ar ivi ocazia, experimentul ☐ Urmatorul pe lista a fost minunatul **chec cu morcovi si mere** iar acum va prezint o prajitura cu morcovi si nuci, imbracata-n crema de branza dulce.

E o prajitura absolut delicioasa chiar si fara stratul de crema de deasupra (mai ales daca va plac prajiturile mai uscate) insa cu „glazura” cremoasa de branza e de-a dreptul irezistibila! ☐

Ingrediente:

Pentru aluat:

- 350 g unt
- 300 g zahar brun
- 6 oua
- 320 g faina
- un plic praf de copt (10 g)
- 1, 2 cuisoare maruntite fin
- o lingurita rasa de praf de scortisoara
- 125 g nuci, taiate marunt
- 350 g morcovi, curatati si rasi

Crema de branza dulce:

- 500 g branza dulce de vaci
- 75 g zahar pudra vanilat
- 6, 7 linguri lapte

Decor:

- jumatati de nuca

Mod de preparare:

Preincalziti cuptorul la 180 grade C (foc potrivit). Tapetati cu hartie de copt o tava cu dimensiunile 40 cm x 30 cm.

Puneti intr-un castron untul moale, lasat din timp la temperatura camerei, impreuna cu zaharul brun si amestecati bine timp de 2-3 minute, cu mixerul. Adaugati ouale, unul cate unul, si bateti pana la omogenizarea compozitiei. Cerneti faina si praful de copt si adaugati-le, impreuna cu mirodeniile, in compozitia rezultata.

Adaugati, amestecand, morcovii rasi si nucile taiate marunt cu cutitul (sau cu robotul de bucatarie, dar aveti grija sa nu le macinati prea fin).

Turnati aluatul in tava pregatita. Nivelati suprafata si coaceti 20 de minute, dupa care micorati temperatura la 165 grade C (foc mic). Lasati prajitura la copt inca vreo 25 de minute sau pana ce

scobitoarea infipta in mijlocul prajiturii iese curata. Asta e „testul scobitorii”, daca nu stiati ☐

Lasati prajitura sa se racoreasca bine, apoi scoateti-o pe un gratar pentru a se raci complet.

Bateti, in timpul acesta, branza dulce cu zaharul pudra si laptele si intindeti glazura deasupra prajiturii. Tineti prajitura in frigider pana in momentul servirii, cand o taiati in patrate, pe care le ornati cu cate o jumatate de nuca.



Am pastrat si pentru voi cateva bucati!!! (cu greu ☐)

