

Prajitura cu nectarine



Dragilor, nectarinul meu iubit da mari semne de oboseala, saracutul, de ceva timp incoace. A fost tare sensibil inca de cand l-am plantat, dar pentru ca a fost vanturat, fulgerat si supraincarcat an de an, i s-au tot rupt din crengi si acum n-arata tocmai bine. Sper sa supravietuiasca pana la urma si aceasta prajitura cu nectarine sa nu fie ultima pe care o fac cu zemoasele si delicioasele lui fructe!

Prajitura e foarte „bogata”, datorita ciocolatei si a nucii din compositie iar vestea buna este ca o puteti face si cu alte fructe, cum ar fi piersicile sau merele.

Puteti s-o savurati cu o portie de frisca indulcita cu miere sau doar pudrata cu zahar praf si scortisoara. Mmm, s-aveti pofta!!! ☐

Ingrediente:

- 750 g nectarine (cantarite fara samburi)
- 300 g unt
- 200 g zahar
- 150 g ciocolata alba
- 5 oua mari
- 50 g nuci (optional)
- 350 g faina
- 1 lingurita praf de scortisoara
- 1 plic praf de copt (10 g)
- 5, 6 linguri **dulceata de nectarine** sau **caise**

Mod de preparare:

In poze arata bine nectarinul...iar fructele si mai si, asa ca sunt totusi bucuroasa ☐





Laura Sava



Laura Sava

Incingeti cuptorul la 180 grade C (foc potrivit). Tapetati cu hartie de copt o forma de aprox. 35x24 cm.

Prajiti nucile in tigaie cateva secunde, cat sa prinda aroma; amestecati intruna, sa nu se arda (vor da un gust amar prajiturii). Nu se pune unt sau ulei in tigaie! Cand s-au mai racorit, se toaca marunt cu cutitul.

Ciocolata se rupe in bucatele si se topeste; se lasa apoi sa se raceasca.

Nectarinele se injumatatesc iar fiecare jumatate se taie in feliute potrivite. Se stropesc cu zeama de lamaie si se lasa deoparte.

Pentru blat, amestecati untul (moale, la temperatura camerei) cu zaharul, cu mixerul, pana se spumeaza usor. Adaugati ciocolata topita in compozitie si amestecati usor. Puneti ouale, pe rand, si amestecati bine dupa fiecare. Nu va stresati daca vedeti ca intreaga compozitie pare ca taiata, nu va afecta deloc rezultatul final. Adaugati nucile tocate si faina amestecata cu praful de copt (cernute in prealabil) si amestecati totul foarte bine. Adaugati praful de scortisoara, daca va place scortisoara ☐

Turnati compozitia pentru blat in tava pregatita si nivelati. Luati feliile de nectarine in maini si lasati-le sa pice in voie deasupra blatului. Aveti grija sa le „rasfirati” cat mai uniform.

Dati prajitura la copt, timp de 30 de minute. Scoateti-o apoi din cuptor si ungeti-o, cat este inca fierbinte, cu dulceata de nectarine sau caise, trecuta prin sita (daca e prea groasa, se incalzeste mai intai). Eu am uns fructele cu o pensula de bucatarie (de silicon) si am folosit si miere.

A fost delicioasa!!!



Laura Sava



Laura Sava



Daca vreti, puteti sa faceti o glazura de ciocolata alba (200 g. ciocolata alba topita), pe care sa o turnati in fasii deasupra fiecarei bucati.

Pentru voi □

