

# Prajitura cu nuci si migdale



Dragilor, voi stiti prea bine cat de gustoase sunt prajiturile de post pe care le am pe blog ☺ , si nu o spun cu infumurare ci pentru ca le-ati incercat de-atatea ori deja, asa ca sper ca si aceasta prajitura cu nuci si migdale, si placut aromata cu portocale si lamaie, sa fie pe placul vostru!!!

La noi s-a bucurat de-un maaaare succes :))

## Ingrediente:

- 100 g nuci
- 100 g migdale
- 200 g coaja confiata de portocale si lamaie (sau din dulceata, cum am avut eu din **frumoasa Grecie**)
- 100 ml apa
- 2 linguri miere
- 150 g zahar
- 100 g faina
- 30 g cacao

- o esenta de rom (10 ml)
- un plic zahar vanilat
- 50 g margarina
- coaja de lamaie pentru ornat (sau zahar pudra)

## Mod de preparare:

Se prajesc nucile si migdalele (puteti folosi numai nuci sau numai migdale) timp de cca. 10 minute la foc potrivit, in cuptor, dupa care se lasa sa se raceasca. Se maruntesc la robotul de bucatarie si se rastoarna intr-un vas incapator. Se adauga cacaua, esenta de rom, portocalele si lamaile din dulceata sau confiate si se amesteca totul foarte bine.

Se fierbe apa cu mierea si zaharul pana se obtine un sirop; se toarna peste compozitia de migdale, nuci si arome. Se amesteca si se incorporeaza faina.

Se unge o tava (diam. de 24-26 cm.) cu margarina, se tapeteaza baza cu hartie de copt si se unge la randul ei cu margarina (impartiti cantitatea de margarina in doua, inca de la inceput).

Se toarna compozitia si se coace la foc potrivit (180 grade C) timp de 20-25 de minute.

Cand se raceste, se orneaza cu coaja rasa de lamaie sau se pudreaza cu zahar ☐

Dulceata de lamai, absolut delicioasa!!!!!!!



Laura Sava

Dulceata de portocale...langa cea de smochine, care m-a bantuit toata  
**vara trecuta** ☐



...si in sfarsit, prajitura!



Aromata si teribil de gustoasa!!!!!! :))



Sa o incercati si daca nu tineti post, caz in care puteti inlocui margarina cu unt.

Sa aveti poooofta!!!!