

Prajitura cu nutella



Prajitura cu nutella: delicioasa, bineinteles!! ☐

Cam ce as putea eu sa va spun despre aceasta prajitura cu Nutella?! Ca e foarte buna? Ca se face usor? Va spun asta mai mereu ☐ , dar chiar asa e!!!

E, de fapt, o **prajitura** cu blat de unt si glazura de Nutella, ce va va potoli rapid pofta de dulce :))

Iar aici: **Prajitura cu crema de Mascarpone si Nutella**, aveti o alta idee minunata, care ar merita sa fie pusa in practica numaidecat! :))

Ingrediente:

Pentru blat:

- 150 g unt
- 100 g zahar
- 3 oua mari
- 150 g faina
- o lingurita praf de copt

Pentru glazura:

- 4, 5 linguri Nutella

Mod de preparare:

Se incalzeste cuptorul la 180 grade C (foc potrivit).

Preparare blat:

Bateti untul moale, la temperatura camerei, cu zaharul, pana se spumeaza (cu mixerul).

Adaugati apoi cate un ou, pe rand, pana se incorporeaza, si faina amestecata cu praful de copt (cernute in prealabil).

Blatul va arata ca o crema mai goasa, iar daca veti ridica mixerul, veti vedea ca nu curge.

Coacere prajitura:

Se toarna compozitia intr-o tava de aprox. 20/30 cm, tapetata cu hartie de copt. Blatul se coace pana devine auriu, cca. 20 de minute.

Nutella se intinde peste blatul fierbinte si se niveleaza. Deasupra se poate presara nuca de cocos sau ciocolata alba rasa.

Eu am lasat-o simpla. Dar nici nu mai avea nevoie de altceva in plus:



Sfat: daca vreti, puteti sa insiropati usor blatul!!!
Pozele vechi ☐

Sub forma de tort:



Si cateva poze intermediare:



Laura
Sava



Laura
Sava



Laura
Sava



Lauro Sato



Laura
Sava



Reteta preluata de la Grasuta