

Prajitura cu prune si blat din smantana



Prima prajitura cu prune din anul asta este una culeasa din caietul meu cu retete, antic si ponosit ☐ E o prajitura cu prune si blat din smantana, un pic mai deosebita, si e si rapida si gustoasa, asa ca va invit s-o incercati!!!

Iar aici: **Prajitura simpla cu prune**, aveti o alta varianta delicioasa cu prune :))

Ingrediente:

- 1 kg prune (acrisoare, de tuica)

Pentru blat:

- 400 g smantana (acra, fermentata)
- 320 g faina
- 200 g zahar (pudra)
- 1 plic praf de copt (10 g)
- 4 oua

- un praf de sare

De pudrat:

- 80 g zahar pudra (vanilat)
- 1 lingurita praf de scortisoara

Sfat: puteti folosi 200 g smantana+200 g iaurt in locul celor 400 de grame de smantana. Iar daca prunele sunt bine coapte, puteti pune mai putin zahar in compozitia aluatului.

Prajitura refacuta in 23 august 2024, cu prune proaspete din gradina:



La fel de gustoasa!!!



Mod de preparare:

Spalati prunele mai intai! Scoateti apoi samburii si taiati prunele in jumatate.

Amestecati smantana cu 200 g zahar (nu neaparat pudra) si adaugati treptat ouale si faina amestecata cu praful de copt (ambele cernute).

Turnati compozitia intr-o tava (de aragaz) unsa cu unt si tapetata cu faina sau cu hartie de copt.

Asezati jumatatile de prune peste aluatul din tava si dati **prajitura cu fructe** la cuptor preincalzit cca. 30 de minute, la foc potrivit (180 grade C).

Cand e gata, se pudreaza cu restul de zahar pudra (80 g) si se taie bucati. Pentru ornat, ar fi de preferat zaharul pudra. Ba chiar vanilat ☐

Pozele vechi:



Prajitura se poate servi simpla sau cu frisca batuta ori inghetata.
...si de ce nu, presarata fara mila cu praf de scortisoara :))