

Prajitura cu prune si blat din smantana

[shashin type="photo" id="15180" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

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

Ingrediente:

- 1 kg. prune
- 400 g. smantana sau 200 g. smantana+200 g. iaurt
- 320 g. faina
- 300 g. zahar pudra
- 1 plic praf de copt (10 g.)
- 3 oua mari
- un praf de sare

Mod de preparare:

Se spala prunele; se scot samburii si se taie in jumatate.

Se amesteca smantana cu 200 g. zahar pudra si se adauga treptat ouale si faina amestecata cu praful de copt (ambele cernute)

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

Se aseaza jumatatile de prune peste aluatul din tava si se da prajitura la cuptor preincalzit cca. 35 de minute, la foc potrivit (180 grade C)

Cand e gata, se pudreaza cu restul de zahar pudra (100 g.) si se taie bucati.

Pozele vechi ☐





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