

# Prajitura cu prune si glazura de nuci si smantana

[shashin type="photo" id="15383" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

Si iata si varianta cu plapumioara de smantana :P, prajitura cu prune si glazura de nuci si smantana!!!!!!!!!!!!

Varianta asta a fost una foarte savuroasa si se pare ca a placut cel mai mult degustatorilor mei ☐

Glazura din nuci macinate, pe care, de altfel, le puteti inlocui cu alune, a dat o aroma incredibila intregii prajituri...

Ingrediente pentru cca. 12 bucati

Pentru aluatul fraged:

- 350 g. faina
- 120 g. zahar pudra
- 1 praf sare
- 220 g. unt
- 1 galbenus

Pentru umplutura:

- 750 g. prune
- 1 albus batut
- 3 oua
- 250 g. smantana
- 100 g. zahar
- 1 lingurita cu varf scortisoara
- 125 g. alune sau nuci macinate
- 1 lingura amidon
- 2 linguri zahar pudra

Mod de preparare:

Se face un aluat din faina, zahar pudra, sare, unt taiat bucatele si galbenus:



Se infasoara in folie si se da la rece 30 de minute (cu cat il lasati mai mult, cu atat devine mai fraged)



Cuptorul se incinge la 180 grade C.( foc potrivit). Aluatul se intinde pe o tava unsa cu grasime sau tapetata cu hartie de copt, si se inteapa cu o furculita, pentru a se coace uniform. Eu am folosit acum o forma cu dimensiunea de 24/24 cm dar altadata am facut-o intr-o tava mai mica de prajituri, de cca. 24 cm. lungime si 18 cm. latime:



Se coace cca. 12 minute:



Se lasa sa se raceasca si se unge cu albusul batut:



Se spala prunele, se scot samburii; se taie jumatati sau sferturi (dupa cat sint de mari)





Se separa ouale. Galbenusurile se amesteca impreuna cu smantana, scortisoara, nucile si amidonul. Se adauga albusurile batute:



Pe aluat se aseaza prunele si apoi glazura:



Se coace 25-30 de minute:



Cand s-a racorit putin, se desprind marginile (daca folositi o forma cu inel detasabil ca mine, evident :P)



Se lasa sa se raceasca si se feliaza (eu am feliat-o calduta :P)



Se presara zahar pudra, daca vreti ☐ ...eu, dupa cum vedeti, am lasat-o simpla:





Delicioasa!!!



...si asta nu e ultima prajitura cu prune din anul asta, deci pregatiti-va de o invazie :)))

...placuta, sper ☐