

Prajitura cu stafide Fanuropita



Aceasta prajitura aromata si plina cu stafide, Fanuropita, este desprinsa din cartea pe care mi-am cumparat-o in Grecia, cu multe si imbietoare retete cu **ulei de masline**. Este o prajitura speciala, pentru o comemorare speciala, cea a mamei Sfantului Fanurie, sfantul pe care il simt cel mai aproape de inima mea, dar se poate prepara oricand, fiind cu siguranta la fel de savurata ☐

In mod normal, aceasta prajitura se coace in data de 26 august, pentru ca in ziua de 27 august, cand se sarbatoreste ziua sfantului Fanurie, sa fie binecuvantata si impartita saracilor, ca pomana pentru sufletul mamei lui.

Eu nu am reusit anul asta sa o prepar in timp, dar m-am gandit ca va va fi cu siguranta de folos anul viitor, daca va ganditi sa o preparati in scop religios, ori, dupa cum spuneam mai sus, in orice simpla zi a saptamanii.

Aici aveti o alta varianta a ei, la fel de minunata: **Fanouropita, prajitura Sfantului Fanurie**

Ingrediente:

- 375 ml ulei de masline extra virgin
- 400 g zahar
- 800 g faina
- 375 ml apa calduta
- 125 ml brandy (coniac)
- 250 ml suc proaspat stors de portocale
- 300 g stafide, taiate in jumatate
- 1/2 lingurita nucsoara pudra
- un varf de cutit cuisoare pudra
- o lingurita scortisoara pisata
- o lingurita bicarbonat de sodiu
- 1 plic praf de copt (10 g)
- miere
- nuca tocata

Mod de preparare:

Incalziti cuptorul la 175 grade C (foc potrivit).

Amestecati, intr-un vas incapator, zaharul cu uleiul de masline, pana cand se dizolva. Folositi mixerul sau chiar mainile, cum scrie-n carte ☐

Aaugati apa calduta, coniacul (daca e zi de post, inlocuiti-l cu suc de portocale), condimentele si bicarbonatul dizolvat in suc proaspat de portocale.

Amestecati, separat, faina cu praful de copt, ambele cernute si stafidele taiate in jumatati (daca sint mici, nu mai este nevoie sa le taiati). Aaugati compozitia uscata, treptat, in vas, peste compozitia cu ulei si zahar; amestecati totul foarte bine.

Ungeti o tava mare si adanca cu ulei si tapetati-o cu hartie de

copt. Turnati compozitia in tava, stropiti-o cu putin ulei de masline si dati-o la cuptor (preincalzit), pentru cca. 45-50 de minute. Verificati cu o scobitoare daca s-a copt (daca strapungeti mijlocul prajiturii, aceasta ar trebui sa iasa curata).

Lasati prajitura la racit si taiati-o in patrate sau cum doriti.

Eu am „uns-o” cu miere si am ornat fiecare bucatica cu nuca tocata mare.



E foarte gustoasa si aromata!!!



Laura Sava