

Prajitura de post cu afine congelate sau proaspete



Prajitura de post cu afine congelate sau proaspete pe care v-o prezint acum este prajitura cu care ne vom indulci maine, de ziua Sfantului Apostol Andrei, cel Intai chemat, ocrotitorul Romaniei. Si e ataaat de buna, incat am facut-o de doua ori in decurs de doua zile: o data cu fructe in blat si o data...fara fructe in blat ☐

Varianta pe care v-o propun astazi este cu afine congelate, pentru ca am avut o punga mare cu afine in congelator care imi cam bloca accesul, dar voi o puteti incerca si cu afine proaspete, bineinteles, sau cu alte fructe din congelator (fructe de padure etc.).

Varianta fara fructe-n blat mi s-a parut extrem de atragatoare si prin prisma faptului ca ati putea folosi un produs „instant” in

locul „glazurii” de afine la care m-am gandit (poze si detalii la sfarsitul postarii), dulceata de afine simplificand si mai tare reteta!

La finalul polologhiei □ , vreau doar sa va spun ca m-am bucurat tare mult ca am reusit sa va aduc o **prajitura cu fructe de post**, pentru ca, in ultimul timp, v-am invadat numai cu **dulciuri**, vegane sau nu, bazate pe unt de arahide si ciocolata :))

La multi ani tuturor celor care poarta numele Sfantului Andrei!!!!

Ingrediente:

- 150 g afine congelate sau proaspete
- 150 g zahar
- 80 ml ulei
- 150 ml suc de portocale proaspat stors
- 50 ml suc de lamaie proaspat stors
- 250 g faina
- 2 lingurite praf de copt
- o lingurita rasa bicarbonat
- un praf de sare

Mod de preparare:

Prima varianta:

Se incinge cuptorul la 180 grade C (foc potrivit). Se tapeteaza cu hartie de copt o forma de aproximativ 28×20 cm.

Intr-un bol inalt, se amesteca cca. 1 minut, cu mixerul sau cu lingura de lemn, zaharul cu uleiul; se toarna apoi sucul de portocale si sucul de lamaie iar la sfarsit se pune faina cernuta in prealabil impreuna cu praful de copt, bicarbonatul si praful de sare, adica cat luati cu trei degete. Compozitia obtinuta se toarna in forma si se niveleaza. Afinele, inghetate, se presara cat mai uniform deasupra aluatului (nu se infig in aluat); prajitura se coace cca. 35 de minute. Cand e gata, se lasa sa se raceasca complet in forma, dupa care se poate felia.

In realitate a iesit si mai frumoasa decat in pozele surprinse de mine pe marginea ferestrei, cand fulguia usor ☐





Laura Sava



Laura Sava

Varianta a doua:

Cea care nu are fructe in blat, a iesit la fel de delicioasa...si, daca o veti alege, va trebui sa faceti „glazura” din fructe, congelate sau proaspete (blatul se coace exact cum am descris mai sus).

Astfel, se pun la foc mic 250 g afine si 50 g zahar si se tin cca. 7-8 minute, amestecand mai des in ultima parte a fierberii. Se da oala deoparte si se toarna o lingura zeama de lamaie. Se amesteca totul foarte bine si se lasa la racit apoi se intinde pe suprafata prajiturii, cat mai uniform:





Daca nu vreti sa faceti toata chestia asta, puneti 4, 5 linguri de dulceata de afine sau din dulceata preferata! La fel de bun, dar mai rapid! ☐