

# Prajitura de post cu fructe



Sper din tot sufletul sa incercati aceasta prajitura de post cu fructe (noi, cirese ☐ ), pentru ca e cu adevarat un deliciu!!! Data viitoare vreau s-o testez cu visine si cu caise, taiate pe jumatate si „ingropate”-n aluat.

Puteti folosi orice fructe de sezon, de fapt, ba chiar si din compot sau congelate.

Post cu folos si pofta maaaare, dragilor!!! Iar daca vreti mai multe retete de **prajituri de post**, trargeti un ochi aici: **6 Prajituri de post cu ciocolata** ☐

## Ingrediente:

- 260 g faina
- 40 g cacao
- 1 lingurita scortisoara (pudra)

- 2 lingurite (rase) praf de copt
- un varf de cutit bicarbonat
- un praf de sare
- 220 g zahar
- 175 ml cafea, proaspat facuta
- 125 ml ulei
- 2 lingurite otet
- 300 g fructe de sezon (cirese, visine, etc)

Sfat: Daca va deranjeaza cafeaua de la ingrediente, inlocuiti-o cu apa sau lapte vegetal. Desi ar fi pacat :))

## **Mod de preparare:**

Incalziti cuptorul la 180 grade C (foc potrivit).

Intr-un bol, amestecati faina, cacaoa, scortisoara, praful de copt si bicarbonatul si sarea (cat luati cu trei degete).

Intr-un alt bol, mai mare, amestecati cafeaua rece cu zaharul si uleiul. Adaugati amestecul uscat (cerneti-l deasupra bolului printr-o sita) si amestecati totul energic. Adaugati otetul (nu va temeti, nu va da un gust ciudat prajiturii, pentru ca se va evapora la copt ).

Turnati aluatul intr-o forma de aprox. 20 x 30cm, tapetata cu hartie de copt. Ca sa acopere bine forma, o puteti uda putin.

Presarati fructele, fara samburi si taiate in jumatate, si dati la cuptor pentru cca. 25 de minute. Nu ar strica sa le dati prin faina inainte, ca sa nu cada la fund!

Testul scobitorii nu merge aici, pentru ca blatul e umed si fraged, ca un blat de negresa.

Lasati prajitura sa se raceasca in tava. Feliati-o apoi cu grija, cu un cutit uns (cu ulei), pentru ca e sfaramicioasa!!

A iesit incredibil de buna!!!



*Laura Sava*



*Laura Sava*