

Prajitura de post cu prune



Daca va spun cat de tare i-a placut lui Bogdi prajitura asta de post cu prune, poate ca nu o sa ma credeti. Pai, in primul rand, nu arata cine stie ce □ , si-apoi nici nu are nu stiu ce ingrediente sofisticate (de parca asta ar sta la baza vreunei retete reusite), e doar o prajitura rapida si simpla de post, facuta mai mult ca sa nu pierd prunele prea coapte de pe masa, deasupra carora se invarteau precum ulii...niste musculite □ , dar e atat de buna!!!

E o prajitura savuroasa, zemoasa, de vara, ce sper din tot sufletul sa va placa!

Ingrediente:

Pentru blat:

– 220 ml apa

- 100 g zahar
- 100 ml ulei
- 280 g faina
- 20 g cacao
- 2 lingurite praf de copt
- 1/2 lingurita bicarbonat de sodiu
- 1 lingurita otet

Pentru umplutura:

- 600 g prune (foarte coapte)
- 100 g zahar
- 1 lingurita rasa praf de scortisoara

Mod de preparare:

Se spala prunele si se taie pe jumatate; se scot samburii. Se amesteca cu zaharul (100 g) si scortisoara si se lasa sa stea cca. 20 de minute, pana cand fructele isi lasa zeama.

In acest timp, se incalzeste cuptorul la 170 grade C (foc domol) si se pregateste blatul.

Se amesteca uleiul cu zaharul (100 g), cu mixerul, timp de 1-2 minute. Zaharul nu trebuie sa se topeasca! Se adauga apa si otetul si se amesteca totul foarte bine. Intr-un bol separat, se amesteca faina cu cacaoa, praful de copt si bicarbonatul alimentar; se cern apoi printr-o sita fina deasupra compozitiei cu apa si ulei. Se amesteca pana cand nu se mai vad urme de faina (nu se exagereaza cu amestecatul).

Se aseaza jumatatile de pruna, cu partea bombata in jos, intr-o forma de aprox. 20x30cm (fara hartie de copt), impreuna cu

siropul format. Se toarna aluatul peste prunele din tava, cat mai uniform. Prajitura se coace 22-25 de minute. Blatul va fi umed, asa ca testul cu scobitoare nu va prea functiona ☐ Se lasa la racit in tava si se portioneaza tot in tava, blatul fiind destul de sfaramicios.

Asa arata gata, feliata in bucati potrivite si intoarse (le-am rasturnat pe farfurii), pentru ca prunele sa se vada cat mai bine ☐



Atat de aromata!!!

