

Prajitura fina cu cocos si prune



Stiu ca de cateva zile va delectati cu antetul meu care abunda in retete cu prune ☺ , dar nu m-am putut abtine sa nu va prezint si o noutate in domeniu, adica aceasta prajitura fina cu cocos si prune, a carei glazura crocanta din fulgi de cocos ne-a cucerit pe toti! :))

E absolut delicioasa!!!!!!

Si daca tot v-am amintit de prune, va pun la indemana o alta prajitura minunata: **Prajitura cu prune si glazura de nuci si smantana**. Foooarte buna si asta! ☺

Ingrediente:

Pentru umplutura:

- 750 g prune
- 125 g unt
- 200 g zahar
- 2 linguri lapte

- 200 g fulgi de cocos

Pentru blat:

- 150 g branza dulce de vaci degresata
- 8 linguri lapte
- 6 linguri ulei
- 75 g zahar
- 1 pliculet zahar vanilat (10 g)
- 1 varf de cutit de sare
- 300 g faina
- 1 plic praf de copt (10 g)

Mod de preparare:

In primul rand, spalati prunele, stergeti-le, taiati-le pe jumatate si indepartati-le samburii.

Pentru umplutura, topiti untul in bain-marie. Adaugati treptat zaharul, amestecand mereu, apoi laptele si fulgii de cocos.

Dupa omogenizare, luati amestecul de pe foc, apoi lasati-l sa se raceasca.



Pentru aluat, puneti branza intr-un castron, apoi amestecati-o cu

laptele, uleiul, zaharul, zaharul vanilat si sarea. Presarati faina impreuna cu praful de copt (ambele cernute) peste compozitia de branza, apoi amestecati cu ajutorul mixerului. Picurati deasupra uleiul pentru a-l face mai pufos si amestecati bine cu mainile pana obtineti un aluat omogen. Formati o bila din aluatul obtinut si lasati-l cca. 10 minute sa se odihneasca:



Incingeti cuptorul pana la temperatura de 175 grade C (foc potrivit). Ungeti o tava de aprox. 25/35cm. cu ulei sau tapetati-o cu hartie de copt.

Intindeti aluatul pe o planseta sau pe o suprafata plana, intinsa. Asezati-l apoi in tava, avand grija sa il aranjati pe margine. Daca credeti ca nu va descurcati, puneti aluatul direct in tava si aranjati-l cu ajutorul unei linguri. Apasati cu dosul lingurii pana obtineti un strat cat mai uniform.

Puneti prunele taiate in bucati peste aluat, asa cum sunt aranjate tiglele pe acoperis □



Presarati masa de fulgi de cocos deasupra prunelor:



Dati prajitura la cuptor pe gratarul din mijloc timp de cca. 30 de minute:



Scoateti prajitura din cuptor, apoi lasati-o sa se raceasca:



Taiati prajitura in bucati de marime potrivita si asezati-le pe un

platou mai mare:



Savurati-le langa o cafea fierbinte...sau pur si simplu! :))



Sa aveti pofta!!!