

Prajitura greceasca



Dragilor, trebuie neaparat sa incercati aceasta prajitura greceasca, bine insiropata si absolut delicioasa!!!

E o placinta mai mult (am aflat si eu ulterior ca s-ar numi Portokalopita), o baclava rapida pe care o puteti savura in varianta originala, cu sirop de portocale, sau in varianta „cu lamaie”...ori cu un sirop de zahar ars, cum am facut eu.

Se face incredibil de usor, nu are straturi de foi si crema, ca si placintele clasice, si e mai mut decat perfecta pentru sfarsitul asta ploios de saptamana!

Puteti incerca si aceasta reteta greceasca, cu crema de lapte:

Galaktoboureko

Ingrediente:

Pentru placinta:

- 1 pachet foi de placinta (400 grame)
- 200-250 ml de iaurt gras, grecesc (1 pahar)
- un pahar de ulei (umplut pe trei sferturi)
- un pahar de zahar (la fel ☐)
- 10 g praf de copt
- 2 plicuri zahar vanilat (20 g)
- 4 oua mari
- cateva picaturi esenta de rom (optional)
- zeama de la o lamaie mica

Sirop de portocale sau lamai:

- 3 cani mari cu apa
- zeama de la 2 portocale mari sau lamai (lamaile sa fie foarte mici)+ coaja rasa
- 2 pahare zahar (nu pline)

Pentru siropul de zahar ars (varianta aleasa de mine):

- 3 cani mari cu apa
- 6, 7 linguri zahar

!!! Pentru masurarea ingredientelor folositi acelasi pahar (al meu era, parca, de 200 ml)

Refacuta acum cateva zile, la sfarsitul lunii mai, 2024. Cu sirop de portocale si fistic deasupra: extraordinara!!!



Laura Sava

Mod de preparare:

Incepeti prin a dezgheta foile de placinta. Zdrentuiti-le fara mila! ☐



Acum e momentul pentru a va rezolva vechile rafuieli, ramase

nerezolvate...la nivel mental, bineinteles :))



Rasfirati foile rupte pe masa, pentru a se putea usca mai usor. Desprindeti-le unele de altele, daca se lipesc (pe cat puteti). Lasati-le

In continuare, incingeti cuptorul la foc potrivit (180 grade).

Bateti ouale cu zaharul; adaugati uleiul, iaurtul, zaharul vanilat si praful de copt stins cu zeama de lamaie.

Adaugati esenta de rom si amestecati totul bine:



Puneti zdrentele foilor de placinta si omogenizati:



Turnati apoi compozitia intr-un vas termorezistent (nu e nevoie sa ungeti cu nimic forma):



Dati prajitura la cuptor pentru cca. 40-45 de minute sau pana se rumeneste bine:



Intre timp, se prepara siropul. Siropul original este din

portocale, dar puteti folosi si lamaie.

Se fierb toate ingredientele pana scade putin, dupa care se toarna peste prajitura.

Ca idee, ori turnati siropul rece peste prajitura fierbinte, ori turnati siropul fierbinte peste prajitura racita!!!!

Eu am facut varianta cu lamaie, dar ai mei n-au fost prea incantati. Gustul *acru* la noi in familie e foarte slab tolerat □ E adevarat, insa, ca asa e foarte racoritoare...si mai putin dulce.

Daca vreti sa faceti siropul de zahar ars, trebuie sa ardeti pe foc foarte mic 6, 7 linguri de zahar (eu am pus zahar brun).

Cand incepe sa se caramelizeze (nu are voie sa fumege sau sa se arda/sa se innegreasca, fiindca va fi amar) adaugati trei pahare mari de apa.

Lasati sa se topeasca caramelul si fierbeti pana scade putin (1 minut).

Va invit sa alegeti voi varianta care va place mai mult!!!

Siropul se pune peste prajitura cat inca e calda:



Nu va grabiti, siropul se va absorbi incet, incet, pe masura ce-l turnati:



Asa arata la final:



Se taie cand e rece:



Zemoasa si dulce ca o baclava, adica delicioasa!!!! ☐



Reteta adaptata dupa o reteta de la Floridecamp