

# Prajitura ieftina cu fructe



Prajitura ieftina cu fructe: o prajitura foarte usor de facut si foarte buna, cu ingrediente pe care le are toata lumea in camera...si cu fructe de sezon ☐

**Checul simplu, economic** se afla de multa vreme pe locul intai in topul preferintelor voastre. Si nu degeaba ☐ , caci in afara faptului ca il poate face si un copil de 12 ani (cum am avut eu, cand l-am facut prima data) e si foarte nepretentios, putand fi cu usurinta transformat in blat de tort, prajitura sau muffins.

Eu acum l-am transformat intr-o prajitura aromata, cu fructe de vara, pe care o puteti face oricand, cu mare succes. E, totusi, mare lucru sa faci o prajitura mare si frumoasa din doar 4 oua, nu credeti?!

Desigur, puteti folosi reteta de baza si o puteti prepara numai cu

doua oua (mari de tot), doar ca nu va mai fi atat de pufoasa. S-aveti spor si pofta, orice alegere ati face!!!!

### **Ingrediente:**

- 4 oua mari
- 200 g zahar
- 200 ml lapte
- 150 ml ulei
- 280 g faina
- 30 g amidon sau praf de budinca (de vanilie)
- un plic praf de copt (10 g)
- 500-600 g fructe (visine, cirese, caise, capsuni, zmeura, etc.)

Sfat: puteti inlocui laptele de vaca cu lapte de soia sau lapte de cocos!!!

Eu, acum, am facut-o cu visine, fiindca avem pomii plini, asa ca vom incepe cu visinele mele spaniole, maaari si coapte, singurele pe care le mananc cu placere. Celelalte sunt prea acre pentru mine  
□

In pom, si-apoi, in bol, la curatat:



Pentru voi, cu drag!!!



### **Mod de preparare:**

Spalati fructele si stergeti-le cu un prosop de bucatarie. Scoateti samburii iar daca sunt prea mari taiati-le in jumatate sau cuburi, ca sa nu cada la fundul tavii. Lasati deoparte, pana se prepara aluatul.

Incingeti cuptorul la 180 grade C (foc potrivit). Tapetati cu hartie de copt o tava mare, de aprox. 40x30 cm.

### **Aluat de chec:**

Spargeti ouale intr-un castron incapator. Adaugati zaharul, un praf de sare (cat luati cu trei degete) si amestecati bine timp de cca. 2-3 minute. Folositi cu incredere mixerul □ Compozitia trebuie sa fie spumoasa.

Adaugati laptele (rece) si uleiul si amestecati din nou pret de

cateva secunde. Cerneti faina impreuna cu amidonul sau praful de budinca (daca nu aveti, puneti tot faina) si praful de copt si incorporati-le in aluat. Turnati aluatul si nivelati.

Puneti fructele intr-o pungă cu cinci, sase linguri faina sau nuca macinata (ori jumate faina+jumate nuca) si scuturati bine. Presarati cat mai uniform fructele deasupra aluatului (nu le apasati in aluat) si puneti imediat forma la cuptor.

Lasati la copt cca. 20 de minute apoi scadeti temperatura la 170 grade C (foc domol). Tineti inca 15-20 de minute sau pana cand trece de testul scobitorii (infigeti o scobitoare in mijlocul blatului, si daca iese curata, blatul e gata).

Cea mai usoara si buna **prajitura cu fructe** din lume!!!!!! ☐





Pentru voi, ca de obicei ☐

