

Prajitura la tava cu pere



Cine-ar fi crezut ca o mana de pere culese in toamna anului trecut vor opri scurgerea timpului?! Le-am pus deoparte pentru o negresa cu pere, dar am uitat de ele. Cand mi le-a adus tati de-afara, nu mi-a venit sa cred, parea c-au fost culese chiar atunci din pom! Am gustat dintr-una si era atat de dulce si zemoasa, incat am stiut imediat ce voi face cu ele: o prajitura la tava cu pere ☺

Rapida si usoara, ca o zi de primavara!!! ☺

Ingrediente:

Blat de cacao:

- 150 g unt
- 150 g zahar
- 3 oua
- 180 g faina

- 20 g cacao
- 1/2 lingurita bicarbonat
- 2 lingurite praf de copt
- 125 ml lapte (gras)

In plus:

- 5 pere potrivite (bine coapte)
- 1 lingurita scortisoara

Pentru ornat:

- zahar pudra

Pentru voi, cu drag ☺



Laura Sava

Daca aveti multe pere si nu stiti ce sa faceti cu ele ☺ , puneti pe lista si aceasta **Prajitura rasturnata cu pere si blat de turta dulce!!!**

Mod de preparare:

Iata perele mele frumoase:



Si iata ce trebuie sa faceti, daca vreti sa va bucurati de aceasta prajitura delicioasa: inclaziti cuptorul la 170 grade C (foc domol). Tapetati cu hartie de copt o forma de aproximativ 20 x 30cm.

Curatati perele de coaja si taiati-le in cubulete. Pudrati-le cu scortisoara:



Laura Sava

Pentru blat, separati ouale; bateti albusurile spuma cu un praf de sare (cat luati cu 3 degete). Lasati deoparte.

Bateti untul moale, lasat din timp la temperatura camerei, cu zaharul. Adaugati galbenusurile si amestecati scurt.

Amestecati faina cu cacaua, bicarbonatul si praful de copt, apoi omogenizati acest amestec in componitia cu unt si galbenusuri. Turnati laptele (rece):



Laura Sava

Adaugati albusurile batute spuma si amestecati usor. Turnati aluatul rezultat in forma pregatita si nivelati. Presarati deasupra, cat mai uniform, bucatelele de para:



Laura Sava

Lasati prajitura la copt cca. 32-35 de minute. Lasati-o in tava pana se raceste complet, dupa care o puteti scoate (desi o puteti foarte bine felia si in tava):



Laura Sava

Fantastica!!!



Laura Sava



Laura Sava

Pudrati-o cu zahar praf vanilat, pentru un plus de aroma ☺



Laura Sava



Laura Sava