

Prajitura la tava cu pere

[shashin type="photo" id="18305" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

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, pareau 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:

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

Mod de preparare:

Iata perele mele frumoase:

```
[shashin type="photo" id="18306" size="large" columns="max" order="user" position="center"]
```

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:

```
[shashin type="photo" id="18307" size="large" columns="max" order="user" position="center"]
```

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 compozitia cu unt si galbenusuri. Turnati laptele (rece):

```
[shashin type="photo" id="18308" size="large" columns="max" order="user" position="center"]
```

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

```
[shashin type="photo" id="18309" size="large" columns="max" order="user" position="center"]
```

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):

```
[shashin type="photo" id="18310" size="large" columns="max" order="user" position="center"]
```

Fantastica!!!

```
[shashin type="photo" id="18311,18312" size="large" columns="max" order="user" position="center"]
```

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

```
[shashin type="photo" id="18313,18314" size="large" columns="max" order="user" position="center"]
```

Pentru voi, cu drag ☐

```
[shashin type="photo" id="18315" size="large" columns="max" order="user" position="center"]
```