

Prajitura Mokka



Cafea, alune, ciocolata, rom, cam asta ar fi Prajitura Mokka. Adica tot ce-ador eu pe lumea asta!!!!!! ☐

Plus nuca de cocos, dar aia e deja o alta poveste ☐ Una dulce, numita **Raffaello!**

Daca incercati **prajitura**, dati-mi, va rog, un semn!!! :))

Ingrediente:

Pentru blat:

- 4 oua
- 150 g zahar pudra
- 125 ml ulei
- 125 ml apa minerala
- doua, trei linguri rom sau o fiola esenta de rom
- 150 g faina
- 1/2 plic praf de copt (5 g)
- 2 linguri cacao

- o lingurita (cu varf) cafea macinata sau instant
- 200 g alune de padure

Glazura de ciocolata si decor:

- 250 g ciocolata de lapte
- 100 ml smantana pentru frisca
- 50 g unt
- boabe de cafea

Sfat: puteti inlocui alunele cu nuci.

Era clar cu ce aveam sa incep, nu?! Cu alunul nostru drag, ce an de an se face tot mai chipes ☐



Laura Sava



De bucurie ca s-au copt, in sfarsit, alunele, Bogdi le-a cules pe toate (ma rog, pe alea la care ajungea el ☐)



...si dupa ce si-a indesarat cu pofta cateva-n gurita-i scumpa, m-a lasat sa-mi fac de cap cu ele ☐



0 minunatie prajitura asta!!!! :))



Mod de preparare:

Dar sa va zic cate ceva si despre reteta :))

Incingeti cuptorul la 170 grade C (foc domol). Tapetati o tava de aproximativ 25/35cm cu hartie de copt.

Preparare blat:

Bateti ouale si zaharul cu ajutorul mixerului pana cand obtineti o spuma, cca. 5 minute.

Adaugati treptat uleiul, apa minerala si esenta de rom, apoi adaugati treptat faina amestecata cu praful de copt (cernute), cacaoa, cafeaua si alunele macinate.

Daca veti praji alunele, in prealabil, pentru 2, 3 minute la foc mediu, veti obtine o aroma de vis!



Bateti cu mixerul pana se obtine o compositie ca de chec:



Turnati compozitia in forma de copt pregatita si dati la cuptorul preincalzit pentru 20-25 minute:



Glazura de ciocolata:

Prajitura se lasa sa se raceasca, iar intre timp se prepara glazura de ciocolata (chiar aveam nevoie de asta :D)



Se pun toate ingredientele pentru glazura intr-un vas, pe foc foarte mic si se lasa pana cand se topesc.

Cand s-a mai racit, se toarna peste prajitura:



Se lasa la rece (nu la frigider).

E o glazura minunata!!! Pe langa faptul ca e gustoasa foc mai e si aratoasa. N-o laud degeaba, veti vedea, are sclipiri de diamant ☐



S-a mentinut lucioasa chiar si atunci cand am inceput sa croiesc eternele mele romburi ☐



Le-am taiat dupa acelasi „tipar” de aici: **Romburi cu nuci si cafea**



Voi o puteti felia, bineinteles, in ce forme doriti.
Marginile au fost primele care au cazut :))



La final, se elibereaza boabele de cafea:



...si se orneaza fiecare bucata de prajitura, dupa propria fantezie..





Laura Sava

Delicioasa!!!!!!!



Laura Sava