

# Prajitura Oreo de post



Inspiratia pentru Prajitura Oreo de post pe care o vedeti acum mi-a venit, bineinteles, tot de la Bogdi ☐ Caruia nu ii venea sa creada ca am reusit sa-i fac inca o prajitura cu oreo la fel de buna ca cea de aici: **Prajitura de post cu ciocolata si Oreo**

De data asta, blatul nu mai are in compozitie maioneza din lapte, vegana, ci banane si avocado. Iar crema are o multime de biscuiti Oreo, deci extra-yummy!!! ☐ Nu mai poate nimeni sa spuna ca nu exista **prajituri de post** delicioase! :))

## Ingrediente:

### Pentru blat:

- 2 banane medii, bine coapte (cca. 150 g)

- 2 avocado coapte, mici
- 150 g zahar
- 300 ml lapte vegetal (soia, migdale, orez, etc)
- 80 ml ulei
- 140 g faina
- 2 lingurite praf de copt (8 g)
- 1 lingurita rasa bicarbonat de sodiu
- 1 lingura cacao

### **Pentru crema Oreo:**

- 150 g crema vegana tartinabila, din migdale
- 80 g zahar pudra (vanilat)
- 2 pachete biscuiti Oreo (300 g in total)
- 140 g Coconut Cream sau lapte de cocos (doar partea tare)

Bucatile astea au rezistat sedintei foto doar pana cand a dat Bogdi de ele ☹️ ...de-aia, mai jos, am refacut-o, alaturi de cele mai frumoase zambile din casa noastra :))



*Laura Sava*

## **Mod de preparare:**

Se incalzeste cuptorul la 180 grade C (foc potrivit) si se tapeteaza cu hartie de copt o forma de aproximativ 35×24 cm.

Pentru blat, se pun bananele si avocado intr-un bol inalt si se fac piure cu ajutorul mixerului vertical (daca sunt bine coapte, le puteti terciui cu furculita); se adauga zaharul si cacaoa si se mai amesteca putin. Se toarna apoi laptele si uleiul, iar la final se adauga faina cu praful de copt si bicarbonatul (le cerneti printr-o sita deasupra compozitiei). Amestecul pentru blat se toarna in forma si se lasa la copt cca. 30 de minute.

Pentru crema, se amesteca crema vegana de migdale cu zaharul pudra si cu crema de cocos. Biscuitii Oreo se macina la robotul de bucatarie, intregi □ ...si apoi se inglobeaza in crema. Crema se intinde cat mai uniform peste blat si se lasa la frigider cateva ore.

A iesit nemaipomenit de buna!!!!



Pentru voi, cu drag!!!!



Laura  
Sara