

Prajitura portocalie cu bulion



Aceasta prajitura portocalie cu bulion este o **prajitura de post** cu totul si totul inedita!!! Si, oricat de ciudat vi s-ar parea, sa stiti ca e foarte gustoasa!!!

0 puteti orna cu nuca tocata sau cu fulgi de nuca de cocos. Mie-mi place in ambele variante!

0 **prajitura** cu foi fragede si crema de gris, care devine tot mai buna pe masura ce sta ☐

Ingrediente:

Pentru foi (3 bucati):

- 10 linguri ulei
- 10 linguri apa
- 5 linguri zahar
- o lingurita amoniac
- 2 linguri de bulion (gros)
- faina cat cuprinde, ca sa se poata intinde foile

Pentru crema de gris:

- 4 linguri gris
- 250 ml apa
- 250 g margarina
- 150 g zahar pudra

Sfat: in loc de amoniac, puteti folosi 1 lingurita praf de copt si o lingurita bicarbonat de sodiu, dar foile vor iesi putin mai tari.

Mod de preparare:

Incalziti cuptorul la 165 grade C (foc domol). Pregatiti o tava de copt de aprox. 20/30 cm.

Preparare aluat:

Amestecati apa cu zaharul, pasta de rosii si uleiul. Adaugati faina amestecata cu amoniacul sau bicarbonatul si praful de copt (nestinse) si cernute in prealabil.

Faceti o bila de aluat, pe care o impartiti in trei parti egale:



Puneti cate o bucata de aluat pe fundul tavii de copt, unsa cu putin ulei. Eu am pus si hartie de copt, pentru ca tava mea e

vechee □ , dar nu e nevoie de ea, ba chiar mai mult incurca la intins.

Aluatul se intinde chiar acolo, cu sucitorul:



Fiecare foaie se coace cca. 12-15 minute, nu mai mult. Aici sunt toate cele trei foi:



Crema de gris:

Fierbeti grisul in apa; lasati-l apoi la racit. Frecati margarina cu zaharul pudra si mixati apoi cu crema de gris.

Va rezulta o crema matasoasa. Si gustoasa ☐



Laura Sava

Umpleti foile cu crema de gris racita (puteti pune coaja rasa de lamaie in crema):



Laura Sava



Prajitura se unge cu un strat fin de crema:



Se poate felia imediat, cum am facut eu dar ideal ar fi sa o lasati o zi la frigider (sau macar o noapte) sa se inmoaie foile! Se presara apoi cu nuca pisata marunt sau nuca de cocos:



Laura Sava



Laura Sava

Fooarte gustoasa!!!



Laura Sava

Poze vechi □



Ornata cu nuca de cocos:



Laura Sava

Reteta preluata de la Nasha via Elaida