

Prajitura pufoasa cu visine



Zilele trecute ma laudam pe **facebook** cu visinele mele gustoase din gradina care au stat cuminti in congelator pana m-am hotarat sa refac o veche dar delicioasa **prajitura cu visine si branza dulce** ☐

Si de vreme ce s-a bucurat de atata succes, am mai sustras o „punguta” din congelator pentru inca o prajitura cu visine, una pufoasa si buuuuna, pe care vreau sa v-o arat chiar acum ☐

Ingrediente:

- 250 g unt
- 200 g zahar
- 2 pliculete zahar vanilat (20 g)
- 5 oua
- un varf cutit de sare

- 300 g faina
- 100 g migdale macinate sau nuci
- 3 lingurite praf de copt
- 100 ml lapte gras
- 2 pahare de visine proaspete sau de la congelator
- 150 g fulgi de migdale pentru ornat
- zahar pudra (optional)

Sfat: In locul visinelor proaspete sau din congelator puteti folosi visine din compot (720 ml), bine scurse.

V-am pastrat si voua!!!! ☐



Mod de preparare:

Scoateti visinele din congelator, lasati-le sa se dezghete putin, apoi puneti-le intr-o sita la scurs. Scoateti-le samburii, desigur

□

Incingeti cuptorul la 180 grade C (foc potrivit). Tapetati o tava de aprox. 42 cm. in lungime si 29 cm. in latime cu hartie de copt (eu am avut o tava mai mica si mi-a iesit prea inalta prajitura □).

Bateti spuma untul moale, lasat din timp la temperatura camerei, cu zaharul si sarea; adaugati pe rand, ouale, batand bine cu mixerul dupa fiecare. Amestecati faina cu praful de copt si migdalele macinate si incorporati-le, impreuna cu laptele gras, in compozitia cu oua.

Asezati aluatul si neteziti. Presarati fructele si fulgii de migdale pe aluat. Dati prajitura la cuptor, pe gratarul din mijloc, si lasati-o sa se coaca cca. 50 de minute (faceti testul scobitorii).

Scoateti tava si asezati-o pe un gratar sa se raceasca. Feliati-o dupa pofta □ , si serviti-o simpla sau pudrata cu zahar praf.





Langa o cafea merge de minune!!!!



Foarte, foarte buna!!!



Laura Sava