

Prajitura Raffaello rapida



Prajitura Raffaello rapida!!

Prieteni dragi, m-am gandit ca o noua varianta a **prajiturii Raffaello**, mai economica si mai rapida, va va incanta cu siguranta, mai ales ca este la fel de gustoasa.

Si, foarte important: nu prezinta un grad de dificultate marit, deci e perfecta pentru gurmanzii (incepatori) amatori ☐

Am savurat-o cu maaare pofta, si bucurie, fiindca
niiiiiiiiiiiiinge!!!!!!!!!! :))

Ingrediente:

Blat de pandispan:

- 6 oua
- 6 linguri zahar
- 6 linguri ulei
- 6 linguri faina
- o jumatate de lingurita praf de copt

Sirop:

- 200 ml apa
- 3, 4 pliculete zahar vanilat (cca. 40 g)

Crema:

- 250 ml lapte
- 200 g ciocolata alba
- 8 linguri fulgi de nuca de cocos
- 6-7 linguri, cu varf, de frisca batuta
- 2, 3 linguri lichior de cocos

Ornat:

- fulgi de nuca de cocos

Mod de preparare:

Se incalzeste cuptorul la 170 grade (foc potrivit).

Preparare blat:

Se tapeteaza o forma dreptunghiulara (eu am folosit „patratul” meu, de 24 cm/24 cm) cu hartie de copt.

Se sparg si se separa ouale; albusurile se bat spuma cu un varf de cutit sare si zahar. Se adauga galbenusurile pe rand, amestecand usor, cu o spatula, dupa fiecare.

Se adauga uleiul si faina amestecata cu praful de copt (cernute), cu miscari usoare, de jos in sus.

Se toarna aluatul in forma de copt pregatita si se pune la cuptor pentru cca. 20-25 de minute.

Cand se raceste, se taie in doua parti: una subtire, partea de sus, si una mai groasa, partea de jos, baza.

Sirop de zahar:

Se prepara siropul de vanilie, punand apa si zaharul vanilat sa fiarba, pe foc mic, pentru 2-3 minute.

Asamblare prajitura:

Blatul cel gros se aseaza pe platou si se insiropeaza cu siropul rece.

Se aseaza pe foc mic, sau la bain-marie, laptele si ciocolata alba, rupta in bucatele.

Cand ciocolata este topita, se adauga nuca de cocos si partea subtire de blat, faramitata. Se fierbe 2-3 minute pana se face ca o mamaliga □ , amestecand intruna.

Se adauga lichiorul de cocos si se da la rece. Cand s-a racit, se adauga frisca batuta.

Peste piscotul insiropat se pune crema, iar peste crema se presara nuca de cocos. Se taie in dreptunghiuri.

Poze cu minunatia dulce □ , langa bradutii nostri ninsi:





Delicioasa!!!!!!!!!!!!!!



Va astept cu impresii! ☐

P.S. Daca nu aveti ciocolata alba, folositi ciocolata cu lapte, iar daca va plac prajiturile insiropate, dar totusi nu fooooarte insiropate, preparati siropul din doar 100-150 ml apa, reducand si zaharul, la numai 2 pliculete.