

# Prajitura rapida cu ananas la microunde



Prajitura rapida cu ananas la microunde!!

Dragilor, nu v-am mai adus de mult timp o prajitura atat de spectaculoasa, o **prajitura la microunde**, rapida si gustoasa, cu ananas!!!

Am vrut sa v-o arat inainte de sarbatori (aveam eu niste promisiuni de respectat, pentru cei a caror bucatarie nu era dotata cu un aragaz) dar din pacate, sau din fericire ☹ , nu sunt wonder-woman ci doar mamica, sotie, femeie (nu mereu in ordinea asta ☹ ) si nu am putut sa va indeplinesc dorinta...

Sper, insa, sa nu fie nici acum prea tarziu si sa va capteze atentia si deci sa o incercati cat mai repede.

Sunt sigura ca o sa va minunati si voi cum de o prajitura facuta la

**cuptorul cu microunde**, si care e gata in doar 7 minute, poate fi atat de delicioasa!!!!!!

## **Ingrediente:**

- o cutie compot de ananas rondele
- 80 g zahar pentru caramelizat
- 2 linguri apa
- 3 oua
- 70 g zahar
- 75 g faina
- 30 g unt topit
- o lingurita praf de copt
- 200 ml smantana pentru frisca

## **Mod de preparare:**

Se amesteca zaharul cu apa si se tapeteaza baza unui vas de jena (rotund). Se pune in cuptorul cu microunde, la 700 W, la caramelizat timp de 3-4 minute (trebuie doar sa prinda un pic de culoare, nu sa se arda).

Intre timp, se bat ouale intregi, cu mixerul, impreuna cu zaharul (70 g.). Se adauga apoi untul topit si faina amestecata cu praful de copt (ambele cernute inainte)

Se desface conserva de ananas si se aleg cele mai frumoase 4 inele

Se aseaza rondelele de ananas peste caramel si se toarna deasupra blatul.

Se pune prajitura la microunde, la 700 W, timp de 7 minute (nu o tineti mai mult, caci se usuca)

Se lasa la racit cca.10 minute, dupa care se rastoarna pe un platou (daca va plac prajiturile insiro pate, insiro pati blatul cu sucul din conserva inainte de a-l rasturna)

Serviti prajitura cu un mot de frisca

...prea rapida si prea buna!!!!!!!



*Laura Sava*



*Laura Sava*



P.S. Puteti folosi si ananas „bucatele” daca nu gasiti „inele” □  
...si, de asemenea, puteti inlocui ananasul cu mere, crude sau calite  
(cu o lingura de unt si zahar), taiate in prealabil in feliute sau  
cubulete.

...iar daca va intereseaza varianta la cuptor, trebuie sa stiti ca  
zaharul si fructele se lasa cca. 18-20 de minute la caramelizat si  
abia dupa aceea se toarna aluatul deasupra.

Se lasa 10 minute la foc mai aprins (180 grade) si apoi cam 12  
minute la foc mai domol (170 grade). Iese o minunatie de  
prajitura!!!

Reteta preluata de la Bulinuta