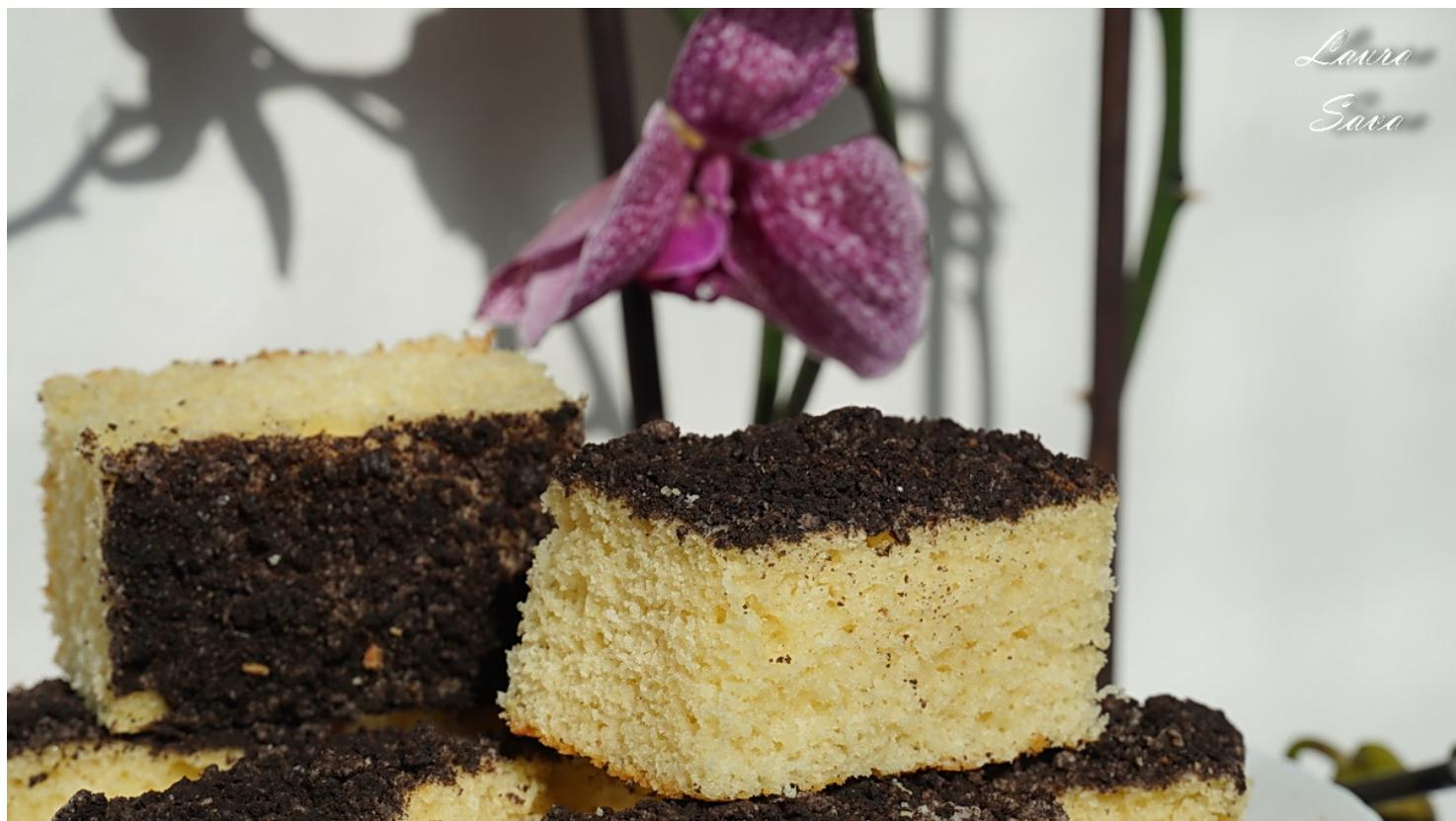


Prajitura rapida cu crusta de Oreo



Laura
Sava

Prajitura rapida cu crusta de Oreo: o alta prajitura inspirata de **checul meu simplu si economic** ...pe care am facut-o, in decurs de cateva zile, in mai multe variante ☺

E chiar super usor de facut si e neasteptat de gustoasa cu stratul ala de Oreo, care, dupa coacere, devine irezistibil de crocant ☺ Nu parea o idee prea grozava initial dar ma bucur ca am riscat si am incercat-o asa (aveam niste biscuiti Oreo maruntiti de la o alta reteta, cu care nu prea stiam ce sa fac).

Si ce e si mai fain e ca iese la fel de buna si cu biscuiti cu unt!!

Sau cu un pic de frisca deasupra. Ori cu ciocolata topita.

Testate cu succes toate :))

Ingrediente:

Pentru aluat:

- 2 oua mari
- 150 g zahar
- 80 ml ulei
- 150 ml lapte
- 120 g iaurt sau chefir
- 250 g faina
- 1 plic praf de copt (10 g)

Crusta Oreo:

- 100-150 g biscuiti Oreo

Foarte buna si cu frisca batuta, usor indulcita cu zahar vanilat:



Si cu ciocolata topita:

Laura Sava



Mod de preparare:

Incalzim cuptorul la 180 grade C (foc potrivit) si tapetam cu hartie o forma de aproximativ 20x30 cm.

Pentru aluatul de chec, batem ouale intregi cu zaharul cca. 2 minute sau pana cand se albeste compozitia (cu mixerul ar fi ideal).

In continuare, turnam uleiul, amestecam scurt si adaugam laptele+iaurtul sau chefirul.

La final, adaugam faina cernuta impreuna cu praful de copt si amestecam pana se incorporeaza.

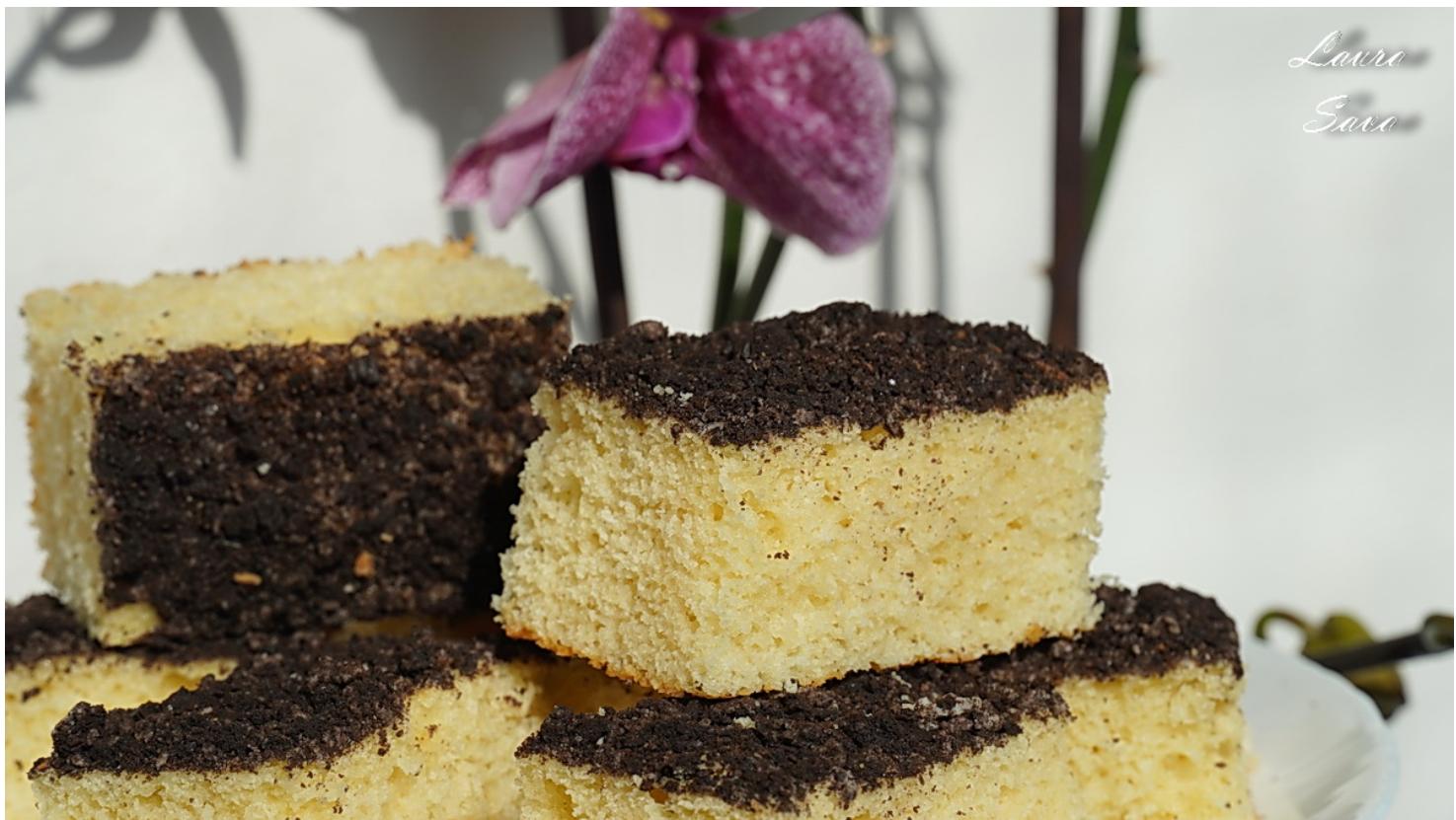
Compozitia se rastoarna in forma pregatita, se niveleaza si se presara biscuitii Oreo, macinati cu tot cu crema, cat mai uniform.

Prajitura se da la copt pentru 30 de minute. Nu mai mult, ca sa ramana pufoasa!

E fantastica!!!



Laura
Sava



Rapida si buna, exact pe placul meu ☺

