

Prajitura rapida cu crusta de Oreo



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 (cu lapte sau amaruie) 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
- un 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 de copt o forma de aproximativ 20×30 cm.

Preparare blat de chec:

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.

Crusta de Oreo:

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

Coacere:

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

Faceti totusi testul scobitorii, ca sa fiti siguri ca e bine! ☐

E fantastica!!!





0 prajitura rapida si buna, exact pe placul meu ☐

