

# Prajitura rapida cu fructe de sezon



Astazi va prezint o prajitura rapida cu fructe de sezon, inca o reteta din delicioasa serie a retetelor pregatite in forme de silicon, de la **Tupperware**, desi voi puteti folosi orice alta forma de copt.

E vorba despre o prajitura ce detine o paleta larga si-aromata de gusturi (adica o puteti pregati cu orice fructe vreti, inclusiv cu fructe din congelator) si pe care o fac mereu cu drag (e super-rapida si buna, asa ca nu-i pot rezista ☺ )

Eu, si-acum ca altadata, am facut-o cu visine din congelator, de care nu duc lipsa toata iarna...dar dupa cum spuneam, se poate prepara cu orice alte fructe, proaspete sau congelate!

## Ingrediente:

- 125 g unt
- 100 ml zahar (aprox. 80 g)
- 250 ml faina (aprox. 130 g)
- 2 lingurite praf de copt

- 1 varf cutit sare
- 50 ml ulei
- 50 ml smantana
- 3 oua mari
- 500 g fructe de sezon, taiate cubulete, proaspete sau din congelator
- 1 lingura alcool (facultativ)

!!! Ca la reteta de **Savarine**, am transformat „mililitri”, cu care se masoara toate retetele Tupperware, in grame (pentru cei care nu poseda aceste forme).

Retineti, deci, ca toate aceste retete pe care vi le-am aratat pana acum se pot prepara si in oale, forme conventionale de copt...deci curaj! ☐

## **Mod de preparare:**

Incalziti cuptorul la temperatura potrivita (180 grade C); scoateti gratarul din cuptor, daca folositi o forma de silicon.

Puneti intr-un bol zaharul si untul topit si mixati bine. Untul nu trebuie sa fie fierbinte!

Adaugati apoi faina, praful de copt si varful de sare (cernute).

In Magic Mixer (aici il aveti pe **cel mare**, pentru exemplificare ☐ ), agitati uleiul, smantana si ouale intregi, dupa care turnati totul peste ingredientele din bol. Inchideti bolul si agitati energic. Daca nu aveti asa ceva, folositi mixerul clasic .

Asezati forma rotunda, cu diam. de 26 cm. (de silicon sau jena), pe gratarul (rece). Turnati coca, adaugati fructele (le puteti amesteca cu compozitia daca doriti, eu doar le-am presarat deasupra si-apoi le-am indesat putin in aluat (sa nu fuga, hihi!) si introduceti in cuptorul incalzit.

Prajitura se coace cca. 30 de minute.

Se pudreaza cu zahar vanilat (pudra) si se poate servi cu frisca batuta sau sos de ciocolata.

Demonstratia in imagini □

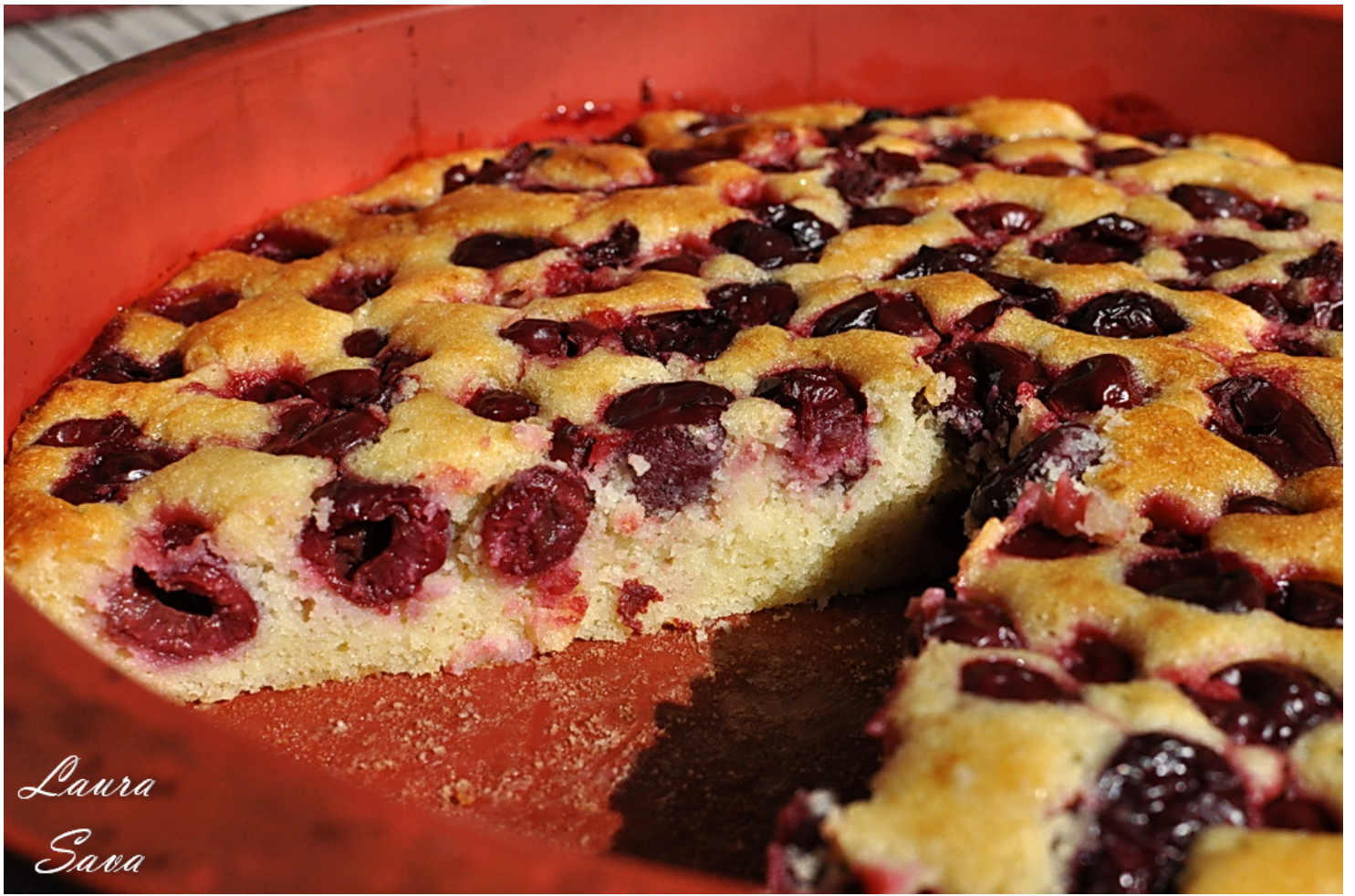




*Laura Savo*



*Laura Savo*



Pentru voi, cu mare drag!!!



*Laura Sava*



Sfat: Daca alegeti varianta cu visine, folositi **visinata** pentru „marinarea” lor (reteta noastra de visinata va va fi dezvaluita cat mai curand...adica atunci cand o s-o trag pe mami de limba ce si cum ☐ )

P.S. Sa nu uitati cumva sa scoateti samburii visinelor inainte de a le folosi :)))