

Prajitura rapida cu fructe de sezon

[shashin type="photo" id="15071" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

Astazi va prezint inca o reteta din delicioasa serie a retetelor pregatite in forme de silicon :P, o prajitura rapida cu fructe de sezon!!!

Eu am folosit forma mea de la Tupperware, dar 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..

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
- 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:

Se pun intr-un bol ermetic zaharul si untul topit si se mixeaza bine. Untul nu trebuie sa fie fierbinte!

Se adauga faina, praful de copt si varful de sare (cernute)

In Magic Mixer (aici il aveti pe [cel mare](#), pentru exemplificare :P) se agita uleiul, smantana si ouale intregi, dupa care se toarna totul peste ingredientele din bol. Se inchide bolul si se agita energic. Daca nu aveti asa ceva, folositi mixerul clasic .

Se scoate gratarul din cuptor, se aseaza o forma rotunda cu diam. de 26 cm. (de silicon sau yena), se toarna coca, se adauga 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 se introduce in cuptorul incalzit in prealabil.

Se coace cca. 30 de minute la temperatura potrivita (180 grade C.)

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

...demonstratia in imagini ☐









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 ☐