

Prajitura simpla cu prune



Stiu ca nu mai sunt prune prin livezi, dar cand am facut eu prajitura asta erau! ☺ E o prajitura simpla cu prune, pe care o poate face oricine!!! Blatul fraged si „zemos” se-mpaca bine si cu alte fructe: pere, mere sau orice alte fructe vreti. Cred ca merg si alea din compot :))

E minunata, sper mult s-o incercati!!!

Ingrediente:

- 180 g unt
- 160 g zahar
- 3 oua mari
- 100 ml sirop de prune (mai jos, in reteta)
- 1/2 lingurita scortisoara (pudra)
- 200 g faina

- 2 lingurite praf de copt
- 600 g prune tari, acrisoare (ringlote)

Mod de preparare:

Cu doua, trei ore inainte de a va apuca de treaba, taiati prunele pe jumatate, scoateti samburii si taiati-le in lamele subtiri. Adaugati 50 g zahar, amestecati bine de cateva ori si lasati sa-si lase zeama. Strecurati apoi. Acesta va fi siropul de prune, pe care l-am mentionat in „casuta” cu ingrediente □ Daca nu obtineti destul suc, completati cu suc de portocale.

In continuare, se incinge cuptorul la 180 grade C (foc potrivit) si se tapeteaza cu hartie de copt o forma de aprox. 20×30 cm.

Pentru aluat, se bate untul cu zaharul timp de 2-3 minute; se bat ouale ca pentru omleta si se incorporeaza impreuna cu siropul de prune si scortisoara. Se adauga apoi faina amestecata cu praful de copt, cernute in prealabil, si se amesteca totul foarte bine. Nu se exagereaza cu amestecatul! Compozitia rezultata se toarna in forma si se netezeste; se aranjeaza prunele deasupra:



Prajitura se coace 40-45 de minute:



O puteti servi calda, cu o cupa de inghetata sau frisca batuta:



Dar cand se raceste, devine irezistibila!!! ☐



Aici: **Cozonac cu prune la tava**, aveti o varianta la fel de simpla (si la fel de gustoasa), cu blat dospit!