

Prajitura turnata cu branza



Aceasta prajitura turnata cu branza este o minunatie de prajitura!!! Si e absolut delicioasa si in **varianta cu mere** sau **cu dovleac**.

Nu ar fi rau s-aveti doua tavi pregatite □ ...sau sa dublati cantitatile si s-o coaceti intr-o forma mai mare! Atat de buna e!!!!

Ingrediente:

Pentru aluat:

- 2 oua intregi
- 8 linguri zahar (150 g)
- 9 linguri ulei (60 ml)
- 9 linguri lapte (80 ml)
- 12 linguri faina (140 g)
- 1 lingura praf de copt (8 g)

Umplutura de branza:

- 500 g branza dulce de vaci (sau Ricotta)
- 4 oua mari
- un praf de sare
- 5 linguri gris (rase) (40 g)
- o mana buna de stafide
- 5-6 linguri cu zahar (cu varf) sau mai mult, dupa gust (180 g)
- 2 pliculete zahar vanilat (20 g)

Mod de preparare:

Incepeti prin a incalzi cuptorul la 180 grade C (foc potrivit). Tapetati apoi cu hartie de copt o forma de aprox. 30 cm. lungime/20 cm. latime (tava se poate unge cu unt si presara cu faina).

Astfel. pentru blat, bateti ouale cu zaharul, adaugati uleiul si amestecati pana se incorporeaza.

Separat, amestecati faina cu praful de copt; rasturnati peste amestecul cu oua, alternand cu laptele. Aluatul trebuie sa curga cand e luat cu lingura dar sa fie mai gros decat cel de clatite.

In continuare, turnati jumatate din aluat in forma si nivelati usor. Puneti forma imediat in cuptor si lasati la copt timp de 10-12 minute. Scoateti-o apoi si puneti amestecul de branza dulce, adica toate ingredientele de la crema, amestecate bine.

Turnati restul de aluat peste stratul de branza (cat mai uniform) si dati prajitura la copt pentru cca. 40 de minute.

Mai apoi, in ultimele 15 minute, dati focul mai incet (170 grade C).

Cand este gata, se pudreaza cu zahar pudra. Se taie cand este racita complet.

Mai jos aveti cele mai noi poze, cu prajitura refacuta...iar si mai jos , o aveti in alte doua variante (cu prajitura coapta in tavi diferite), primele „intalniri” ale mele, foooarte timide, cu

aceasta delicioasa prajitura :))





Poze vechi □



Laura Sava



Reteta de la Anat