

# Prajiturele cu vin rosu



Aceste prajiturele cu vin rosu sunt ideale pentru intampinarea colindatorilor inghetati! Dar asta nu inseamna ca cei ai casei nu se pot bucura de ele! ☐

Cele mai aromate **prajituri de Craciun** (data viitoare pun si mai mult vin in aluat ☐ )

## Ingrediente pentru cca. 30 bucati:

- 250 g unt
- 200 g zahar
- 4 oua mari
- 250 g faina
- un pachetel praf de copt (10 g)
- o lingura cacao
- 2 linguri ciocolata rasa (50 g)
- un praf de sare
- 125 ml vin rosu
- unt sau margarina pentru uns forma

- 250-300 g ciocolata amaruie sau de lapte

## Mod de preparare:

Incingeti cuptorul la 180 grade C (foc potrivit). Ungeti cu unt si presarati cu faina sau tapetati cu hartie de copt o tava de aprox. 25/35cm.

Bateti untul si zaharul pana se spumeaza. Adaugati pe rand ouale, faina si praful de copt, cernute:



Praful de sare, cacaua si ciocolata rasa:



Laura  
Sava



Iar la sfarsit, vinul rosu:



Amestecati pana cand obtineti un aluat pufos si moale. Intindeti aluatul in tava pregatita si nivelati usor:



Blatul se coace 20-25 de minute:



Cand este gata, se scoate din cuptor si se pune deoparte la racit.

Prajitura de vin rosu de taie in bucatele patrate (cca. 30-35)  
...la noi, capetele s-au topit primele :))



*Laura Sava*



*Laura Sava*



Ciocolata, rupta bucatele, se topește la bain-marie sau la microunde timp de 1 minut jumate-doua :))

Se glazurează prăjiturelele turnând deasupra lor ciocolata topită (pe un gratar așezat pe o tavă, de unde va putea fi refolosita)

...ceva în genul asta, cum am făcut și aici, la **Petit Fours**

Laura  
Sava



Se lasa sa se raceasca...si se ademenesc cu ele colindatorii ☐  
...desi eu sper ca si pe voi sa va ispitesc cu macar una ☐



Gata de servit!!!

Baietii mei au zis ca sunt extraordinar de gustoase...iar eu am mare incredere in verdictul lor!



*Laura Sava*



*Laura Sava*

Si tot in cinstea voastra am ciocnit impreuna cu Cipi un pahar mare de vin!

**Craciun Fericit**, dragii mei!!!!

Sa aveti inimile pline cu lumina, dragoste si multa, multa bucurie!!!





*Laura Sava*