

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 :))





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**



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