

Prajiturele umplute cu crema de curmale



Ce minunatii am mai facut eu de Craciun?! Pai, in primul rand fursecuri ☺ , cum sunt aceste prajiturele umplute cu crema de curmale. Ne-au placut atat de mult, incat le-am facut si sub forma de rulada.

Le mai puteti umple cu gem de caise, stafide si alune macinate (totul facut pasta in blender) sau gem de gutui amestecat cu nuci (macinate). Vor fi delicioase!!!

Ingrediente:

Umplutura:

- 200g. curmale moi, fara samburi
- 2 linguri rom sau suc de portocala (ori apa)
- 1/2 lingurita coaja rasa de portocala
- 1 lingura gem de portocale sau caise

Aluatul:

- 2 cups (de 240 ml) faina care cantaresc **aprox. 280g.**
- $\frac{1}{2}$ lingurita praf de copt
- $\frac{1}{2}$ cup zahar pudra = **60g.**
- 110 g. unt moale
- 2 linguri ulei
- $\frac{1}{4}$ cup lapte = 60 ml

Mod de preparare:

Se incalzeste cuptorul la 160-165 grade C (foc domol)

Se pun intr-un blender ingredientele pt umplutura si se amesteca pana cand devin o pasta.

Se amesteca ingredientele pt aluat (daca aveti robot de bucatarie, folositi-l :D) si rezulta un aluat moale care se face sul si se taie in 20 de bucatele. Fiecare se intinde in palma, se pune aprox jumatate lingurita din umplutura si apoi se acopera cu marginile, se face ca o bila care se aseaza in tava cu inchiderea aluatului in jos si se aplatizeaza putin.

Se inteapa usor cu o furculita, fara sa ajungeti la umplutura, si se coc aprox 30 min sau pana cand baza devine rumenita iar deasupra sunt tari dar nu foarte colorate. Se pudreaza cu zahar pudra. Se pot servi imediat, dar sunt mai bune dupa ce stau putin ☐



Laura Sava



Sub forma de rulada:



Laura Sava



Reteta preluata de la aLAndala