

Romburi cu nuci si cafea



Astazi am pentru voi o alta reteta minunata, pe care am numit-o **romburi cu nuci si cafea**. „Romburi”, din cauza ca asa am taiat eu prajitura, in forma de romburi, dar voi o puteti taia cum vreti, e delicioasa oricum!!!

E de fapt o altfel de **negresa**, o negresa cu cafea, nuci si ciocolata. Si decor de martipan, daca o serviti in preajma sarbatorilor de iarna. Neaparat sub forma de stelute ☐ Savuroase, langa o **cafea** cu totul speciala!!!

Ingrediente pentru cca. 16 bucati:

Pentru blat:

- 300 g faina
- un pliculet praf de copt (10 g)
- 250 g zahar
- 2 pliculete zahar vanilat (20 g)
- o lingurita scortisoara
- 4 oua mari
- 200 g unt

- 200 ml cafea tare
- 180 g nuci macinate
- 100 g ciocolata de lapte/amaruie

Pentru ornat:

- o portie **martipan**
- 100 g ciocolata alba

Mod de preparare:

Incingeti cuptorul la 180 grade C (foc potrivit). Tapetati cu hartie de copt o forma mare de copt. Eu, dupa cum vedeti, am folosit tava mea dreptunghiulara care s-a dovedit a fi un pic prea mica pentru rezultatul final al prajiturii, pe care o doream mai subtirica ☐

Asadar, va propun sa folositi tava mare de aragaz, sau una de aprox. 42 cm. lungime si 30 cm. latime. Asta daca nu va deranjeaza lucrurile astea marunte care ma macina pe mine ☐

Blat de ciocolata cu nuci si cafea:

Amestecati faina cu praful de copt si cerneti-le impreuna intr-un castron.

Untul moale, la temperatura camerei, se bate spuma cu zaharul tos si cel vanilat, cu praful de scortisoara, ouale si cafeaua rece:



Laura Sava

Adaugati apoi nucile macinate si ciocolata rasa si amestecati totul cu mixerul cateva secunde, la viteza mare:



Turnati compozitia pentru blat in tava, nivelati usor si puneti la copt pentru cca. 25 minute:



Blatul se lasa apoi la racit:



Arata fain si asa :) ...adica acum, cand ma uit la el, nu mai imi pare atat de inalt ☐



Prajitura se taie in forma de romburi:

Laura Sava





Se topeste ciocolata alba, se toarna intr-o punga si se taie un colt. Se orneaza romburile cu dungi subtiri de ciocolata:



...si cu **stelute de martipan**:



Taaaaare gustoase romburile astea de cafea!!!

A doua zi le-am savurat langa o **cafea speciala**. A fost de neuitat ☐

