

Savarina

[shashin type="photo" id="16368" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

Aceste savarine, bine insiropate ☺ , au facut mereu furori la noi in casa. Se fac foarte usor si sunt la indemana oricui, privind ingredientele, asa va astept cat de curand cu impresii.

Le puteti face in orice alta forma, de muffins, forme mici de savarina, de chec, etc., daca nu aveti o forma de silicon ca cea pe care am folosit-o eu. S-aveti pofta!!!!!!

Ingrediente:

- 250 ml faina (aprox. 125 g)
- 150 ml zahar (aprox. 90 g)
- 3 oua mari
- 50 ml ulei
- 1 plic praf de copt (10 g)

Pentru sirop:

- 500 ml apa
- 250 ml zahar (aprox. 125 g)
- 100 ml rom sau esenta de rom dupa gust

Dupa cum vedeti, ingredientele au fost masurate cu formele speciale Tupperware, „marcate” cu mililitri. Daca le aveti, calculati cum v-am redat inainte de paranteze. Pentru cei care nu le au, am cantarit separat in grame (vedeti mai sus, la ingrediente). Aici e portia „in grame”, si in forme mici de guguluf:

[shashin type="photo" id="16369,16370" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

Mod de preparare:

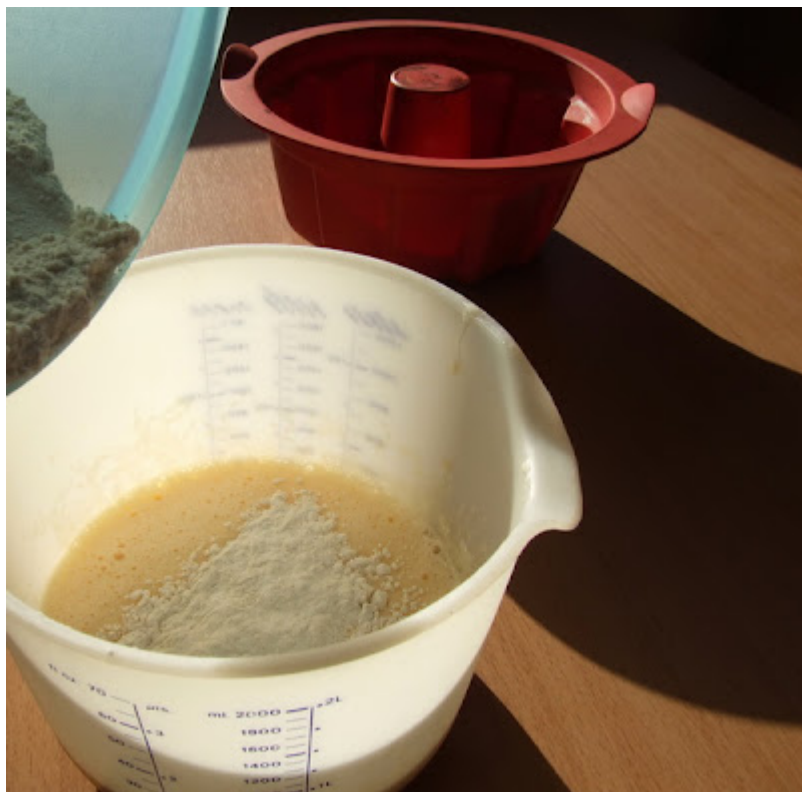
Ingredientele:



Se amesteca intr-un bol ouale cu zaharul si uleiul:



Se adauga faina cernuta impreuna cu pliculetul de praf de copt, de asemenea cernut:



Se umezeste cu apa forma silicon-coronita sau cea dreptunghiulara, cum doriti, si se aseaza pe gratarul cuptorului. Se umple cu compozitia de mai sus si se introduce in cuptorul incalzit pentru cca. 40 de minute la temperatura medie (170 grade C):



Intre timp se prepara siropul: apa se pune la fiert cu zaharul pana clocoteste, apoi adaugati esenta de rom sau romul. Insiropati blatul imediat ce l-ati scos din cuptor, dupa care lasati-l la racit:



Rasturnati savarina pe un platou, dupa binecunoscutul procedeu: puneti platoul peste forma de copt si-apoi cu o miscare ferma il rasturnati:



Se orneaza cu gem de caise si frisca batuta:



Puteti pune si fructe proaspete sau din compot, la alegere.
Eu cu ocazia asta am desfacut **borcanul de smochine**, ca nu mai aveam rabdare ☺



Sectiunile de rigoare ☺



Foarte usor de facut si delicioasa la maxim!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!

