

# Turta dulce de post



Fetelor, pazea, la noi in casa s-a dat startul la turta dulce!!!!!!

□

Prima „aparitie” e mai timida, e o turta dulce de post, dar urmatoarele vor fi surprinzatoare!

Le puteti gasi aici, in mai multe variante: **cu miere**, **cu martipan**, decupate, colorate □

Turta dulce se poate taia in patrate sau cu formele speciale de **Craciun**.

Eu am transformat-o in stelute, pe care le-am pudrat cu putin zahar.

Au iesit minunat!

## Ingrediente:

- 280 g zahar
- 450 ml apa
- 450 g faina
- 1 lingurita bicarbonat
- 1 varf de cutit praf de copt
- 50 ml ulei
- 100 g nuci (optional)
- 100 g rahat (optional)

- 2 lingurite (rase) de scortisoara
- 1 lingurita cuisoare
- cardamom (optional)

Refacuta ieri, in 20 Decembrie 2021, pentru Bogdi meu iubit, colegii lui de clasa si colindatorii care le-au vestit Nasterea Mantuitorului.

Toti de la Liceul Teologic Ortodox „Sfantul Antim Ivireanul” din Timisoara ☐



Iar aici e portia veche:



*Laura Sava*

Atat de bunaaa!!!! Oricum ati face-o!



*Laura Sava*

## Mod de preparare:

Incalzim cuptorul la 180 grade C (foc potrivit); tapetam cu hartie de copt tava mare de la aragaz.

Prima data facem caramelul: ardem zaharul, la foc mic sa nu se arda; stingem apoi caramelul cu apa si lasam pe foc pana cand acesta se topeste. Lasam la racit.

In siropul obtinut se amesteca apoi faina, bicarbonatul, praful de copt (toate cernute). Se adauga mirodeniile si uleiul si se amesteca totul foarte bine.

La sfarsit se adauga nuca, taiata mai mare, cu cutitul. Se adauga si rahatul taiat bucatele si dat prin faina (eu n-am avut, si deci n-am mai pus □ )

Se toarna compozitia in tava si se coace cca. 10 de minute la foc potrivit.

Se micsoreaza focul la 170 grade si se mai tine 15 minute sau pana cand o scobitoare, pe care o introduceti in mijlocul blatului, iese curata.

Sfat: se poate folosi nuca macinata , daca aveti.

E delicioasa!!!!!!!



*Laura Sava*



Reteta preluata din cartea doamnei preotese Garoafa Coman  
„Mancaruri si dulciuri de post”