

# Turta dulce de post

[shashin type="photo" id="15658" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

Fetelor, pazea, la noi in casa s-a dat startul la turta dulce!!!!!! Prima „aparitie” e mai timida, mai *de post*, dar urmatoarele vor fi surprinzatoare, veti vedea: [cu miere](#), [cu martipan](#), decupate, colorate ☐

Ingrediente:

- 300 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)

Mod de preparare:

Se arde zaharul, la foc mic sa nu se arda; se stinge apoi caramelul cu apa si se lasa pe foc pana cand acesta se topeste. Se lasa la racit.

In siropul obtinut se amesteca 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 :P)

Se toarna compozitia in tava mare de aragaz, tapetata cu hartie de copt si se coace la foc potrivit cca. 25 de minute (180 grade primele 10 minute, dupa care microrati focul la 170 grade) sau pana cand o scobitoare, pe care o introduceti in mijlocul blatului, iese curata.

E delicioasa!!!!!!!!!!!!

[shashin type="photo" id="15661,15658,15659" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

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