



Blat umed cu mac si vanilie

Ingrediente

- 3 oua
- 145 grame zahar
- Un praf de sare
- 120 ml lapte
- 60 grame unt 80% grasime (recent, am inceput sa folosesc [acest unt](#))
- 150 grame faina
- 7 grame praf de copt (aprox. 1 $\frac{1}{2}$ lingurita)
- 0 lingurita extract de vanilie (puteti folosi [aceasta esenta de vanilie](#))
- 0 lingurita esenta de lamaie
- 3 linguri seminte de mac



Preparare

Preincalzim cuptorul la 180 de grade Celsius.



Tapetam tava cu hartie de copt.

In vasul mixerului, punem ouale si zaharul si un praf de sare si le mixam la viteza mare pana cand isi dubleaza volumul si



devin cremoase.



Intr-o cratita, punem laptele si untul.



Le punem pe foc mic-mediu pana amestecul ajunge la punctul de fierbere.

Aaugam faina amestecata cu praful de copt, macul, vanilia si



omogenizam.



Turnam laptele putin cate putin, peste amestecul de oua, zahar



si faina.

Mixam 2-3 minute la viteza mica, apoi punem compozitia in



tava.

Coacem blatul la 180 de grade, aproximativ 35-40 minute, pana



devine auriu-usor brun.

Dupa ce s-a
copt, se lasa 10 minute in tava, apoi il scoatem pe un gratar
sa se raceasca complet.



Nu uita!

Daca iti plac retetele explicate de mine, intra pe pagina mea de Facebook, [Alina's Cuisine](#), si da-mi un LIKE. Iti multumesc!



Ai încercat aceasta rețeta?

Ti-a placut? Impartaseste cu noi rezultatul. Intra [aici](#) si incarca fotografia facuta de tine. Nu iti face griji daca nu este profesionista, nici noi nu suntem. Vei gasi mai apoi fotografia ta pe aceasta pagina. Iti multumesc!