



Blat umed de vanilie

Aceasta reteta de balt umed de vanilie am testat-o cu putin timp in urma la prajitura Kinder Joy. Textura lui este minunata, iar gustul delicios! Este potrivit pentru tort, dar si pentru prajituri, briose.



Ingrediente pentru un blat cu diametru de 20 cm

- 4 oua
- 200 grame zahar
- Un praf de sare
- 160 ml lapte dulce
- 80 grame unt 80% grasime
- 1 lingurita extract de vanilie sau un plic zahar vanilat bourbon (aceasta Finesse este o esenta de buna calitate sau puteti folosi acest zahar vanilat Bourbon – nu zahar vanilinat!)
- 200 grame faina
- 1 plic praf de copt

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.





Aaugam faina amestecata cu praful de copt, vanilia si omogenizam.



Intr-o cratita, punem laptele si untul. Le punem pe foc mic-mediu pana amestecul ajunge la punctul de fierbere.



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.



Pofta buna!