

# Prajitura negresa

## Ingrediente

- 5 oua
- 1 pahar lapte
- 1 pahar zahar
- 1 pachet margarina
- 1 borcan gem
- cacao
- 1 1/2 pahar faina

## Preparare

Se freaca margarina cu zaharul, se pun galbenusurile, apoi laptele, faina, cacao si se da la cuptor. Albusurile se bat spuma cu 5 linguri de zahar si se toarna peste compozitie.

O varianta a acestei retete o gasiti [aici](#):



---

# Nuci umplute

Pentru a realiza nucile umplute avem nevoie de o forma speciala, care arata astfel:



[Reteta pas cu pas de nucile umplute](#), insotita de fotografii, o puteti găsi [aici](#).

## Ingrediente

Pentru cojile de aluat:

- 4 oua
- 1 cana zahar

- 1 cana untura
- 1 lingurita amoniac
- faina cat cuprinde

Pentru crema:

- biscuiti rasi, resturile de la cojile de aluat coapte
- cacao
- zahar
- nuci
- rom
- 1 cana lapte
- putin unt

## Preparare

Se face aluatul, se formeaza bilute si se pun in forma de nuci care se pune pe ochiul de aragaz pana se coc.

Ingredientele pentru crema se amesteca pana se omogenizeaza. Cu crema astfel formata se umplu cojile coapte.

---

# Foi pentru placinta cu branza

## Ingrediente

- 1 ou
- 2 linguri cu varf cu untura
- 7 linguri zahar
- 7 linguri faina

- 1 lingurita amoniac

## Preparare

Se amesteca pana se omogenizeaza, se intinde jumătate din compozitie in tava, se adauga umplutura de branza, apoi cealalta jumătate de compozitie si se baga la cuptor.

---

# Prajitura cu gem

## Ingrediente

- 5 oua
- 2 cani de zahar
- 3/4 cana ulei
- 1/2 cana lapte in care se dizolva o lingurita de bicarbonat
- 1 cana faina
- esente

## Preparare

Se bat ouale cu zaharul, se adauga uleiul, apoi laptele si la final faina. Jumătate din compozitie

se baga la cuptor, iar dupa ce prinde pojghita se pune gem, apoi se adauga cealalata jumătate de compozitie. Se pudreaza.