



Prajitura cu branza dulce si stafide

Prajitura cu branza dulce si stafide

Aceasta prajitura cu branza dulce si stafide este atat de simplu de preparat si atat de gustoasa incat cu siguranta o veti salva si o veti prepara cand si cand. La noi in casa dispare imediat.

Foi

Ingrediente

- 1 ou
- 200 grame unt
- 10 linguri zahar
- 175 ml lapte batut
- 1 plic praf de copt stins in laptele batut
- 1 praf de sare
- 1 plic zahar vanilat (va recomand [zaharul vanilat bourbon](#), nu zaharul [vanilinat de genul acesta](#))
- Coaja razuita de la o lamaie
- 550 grame faina



Preparare

Intr-un vas, punem oul, zaharul, untul moale, laptele batut,



vanilia si coaja de lamaie.

Omogenizam totul foarte bine si adaugam faina. Framantam aluatul putin si-l lasam deoparte pana pregatim umplutura.



Preincalzim cuptorul la 180 de grade Celsius.

Umplutura

Ingrediente

- 1 kg branza de vaci
- 4 oua
- Zahar dupa gust (eu am pus 250 grame)
- Esenta de rom
- Coaja rasa de lamaie
- 4 linguri pesmet
- 100 grame stafide inmuiate in prealabil in apa cu esenta de rom



Amestecam toate ingredientele foarte bine si lasam deoparte.



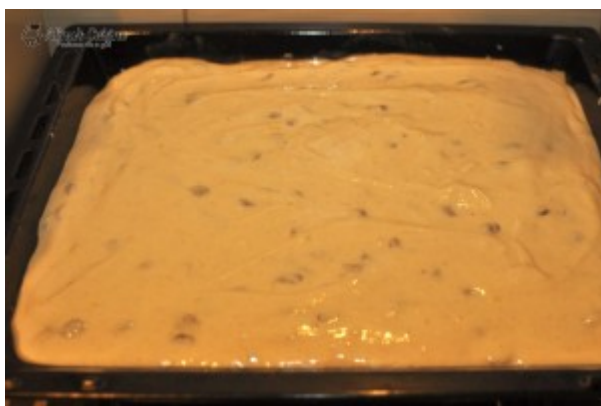
Asamblare



Impartim aluatul in 2 parti egale.
Ungem o tava de aragaz (35×40 cm) cu ulei si presaram putina



faina. Intindem prima foaie de aluat, o asezam in tava, turnam umplutura si intindem cea de-



a doua foaie.

Intepam aluatul din loc in loc cu o furculita si punem tava la cuptor pentru aproximativ 50-60 minute (nu trebuie sa se rumeneasca prea tare).

Dupa ce s-a copt, o lasam sa se raceasca, o pudram cu zahar pudra si o portionam.



Este o prajitura foarte simpla, rapida si gustoasa !

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 incercat aceasta reteta?

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!