



Prajitura cu nuca si crema de lamaie

Dragilor, stiu ca a trecut mult timp de la ultima reteta pe care am postat-o pe blog! A fost o perioada aglomerata, a fost si vacanta...dar ...azi va aduc o reteta noua de prajitura delicioasa: foi cu nuca, miere si cacao si o crema de lamaie!

Sa trecem la treaba!

Pentru 5 foi cu dimensiunea de 24x24 cm avem nevoie de:

Ingrediente

- 2 oua
- 180 grame zahar tos
- 100 grame nuca macinata
- 2 linguri miere 2 linguri cacao
- 7 linguri lapte
- 1 lingurita bicarbonat de sodiu
- 100 grame unt 80% grasime (la temperatura camerei) (eu folosesc acest unt)
- un praf de sare
- 1 plic zahar vanilat bourbon (acesta) sau 1 lingurita extract de

vanilie

- 450 grame faina



Preparare

Intr-un vas, amestecam ouale, zaharul, nuca, mierea, cacaua, laptele in care am dizolvat bicarbonatul, untul, vanilia, sarea si

omogenizam bine amestecul.





Aaugam faina si framantam pana se incorporeaza faina.



Punem aluatul in folie alimentara, si il lasam la frigider 90 de minute.

Dupa 90 de minute, preincalzim cuptorul la 200 grade Celsius.

Scoatem aluatul de la frigider si-l impartim in 5 bucati egale.

Foile se intind direct pe hartie de copt!



Coacem fiecare foaie timp de 10 minute, pe functia caldura sus-

jos.



Procedam la fel pentru fiecare foaie in parte.

Dupa ce foile s-au copt, le lasam sa se raceasca foarte bine.



Crema de lamaie

Ingrediente

- 500 ml lapte gras
- 6 linguri faina
- 4 linguri zahar
- 200 grame unt 80% grasime

- 150 grame zahar pudra
- Sucul si coaja de la o lamaie

Preparare

200 ml lapte (din cei 500) se amesteca cu cele 6 linguri de faina.



Restul de lapte (300 ml) se

pune pe foc pana ajunge la punctul de fierbere.



Dam cratita deoparte si adaugam

laptele amestecat cu faina.



Omogenizam bine si punem din nou cratita pe foc mic, avand grija sa amestecam in continuu pentru a nu face cocoloase.



Cand crema s-a ingrosat ca o

ciulama, oprim focul si adaugam coaja si sucul de lamaie.



Punem cratita deoparte, o

acoperim cu folie alimentara (direct pe suprafata cremei) si o lasam sa se raceasca foarte bine.



Aceasta parte a cremei o putem

pregati cat timp aluatul sta la frigider, astfel economisim timp.

□

Intr-un vas, mixam spuma untul apoi adaugam zaharul pudra. Incepem sa incorporam treptat cate o lingura din crema fiarta, pana o terminam.



Asamblare

Pe o tava, punem o foaie, crema, foaie, crema... pana le terminam.



Punem prajitura in folie alimentara si o lasam la frigider peste noapte. Deasupra ei punem ceva greu, care sa o preseze.

Glazura de ciocolata

Ingrediente

- 50 grame ciocolata neagra
- 50 grame ciocolata cu lapte

• 30 ml smantana lichida 30% grasime

Preparare

Punem ciocolata si smantana intr-un bol si le topim la bain-marie.
O dam deoparte aproximativ 10 minute, apoi o punem deasupra

prajiturii.



Punem prajitura la frigider pana se intareste glazura, apoi o
portionam si o putem servi!



Este o prajitura delicioasa!!!

Spor la treaba si pofta!

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 rețetă?

Ti-a plăcut? Impartășește cu noi rezultatul. Intra aici și încarcă fotografia făcută de tine. Nu îți face griji dacă nu este profesionista, nici noi nu suntem. Vei găsi mai apoi fotografia ta pe această pagină. Îți mulțumesc!