

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, cacaoa, laptele in care am dizolvat bicarbonatul, untul, vanilia,



sarea si omogenizam bine amestecul.



Adaugam 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.



Daș cratita deoparte și adaugăm



laptele amestecat cu făina.

Omogenizăm bine și punem din nou cratita pe foc mic, având grijă să amestecăm în continuu pentru a nu face cocoloase.



Când crema s-a îngrosat ca o ciulama, oprim focul și adaugăm coaja și sucul de lămâie.



Punem cratita deoparte, o acoperim cu folie alimentară (direct pe suprafața cremei) și o lășăm să

se raceasca foarte bine.



Aceasta parte a cremeii o putem pregăti cât timp aluatul sta la frigider, astfel economisim timp. ☐

Într-un vas, mixăm spuma untului apoi adăugăm zahărul pudră. Începem să incorporăm treptat câte o lingură din crema fiartă, până o terminăm.





Asamblare

Pe o tava, punem o foaie, crema, foaie, crema... pana la



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!

[remember title="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!

[/remember]



[photo title="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!

[/photo]