



Blat pufos de vanilie

Despre acest tip de blat pot sa va spun ca este pufos, are o textura usor umeda, nu se sfarama, in concluzie... minunat! (Nota editorului: cei care o cunosc stiu ca daca spune asta despre un blat, chiar inseamna ca este deosebit si de tinut minte).



Cantitatile din reteta sunt pentru o forma cu diametrul de 18-20 cm.

Ingrediente

- 6 oua
- 180 grame zahar
- 180 grame faina
- Un praf de sare
- 7 grame praf de copt
- 70 grame unt topit si racit la temperatura camerei
- 1 lingurita extract de vanilie

Preparare

Preincalzim cuptorul la 180 de grade Celsius.

Tapetam cu hartie de copt 2 forme de copt (18-20) cm. Nu va recomand sa coaceti toata cantitatea de compozitie intr-un singur blat. Va iesi mult mai bine daca veti face doua blaturi pe care apoi le taiati in 2 parti egale, deci veti obtine 4 foi de blat.

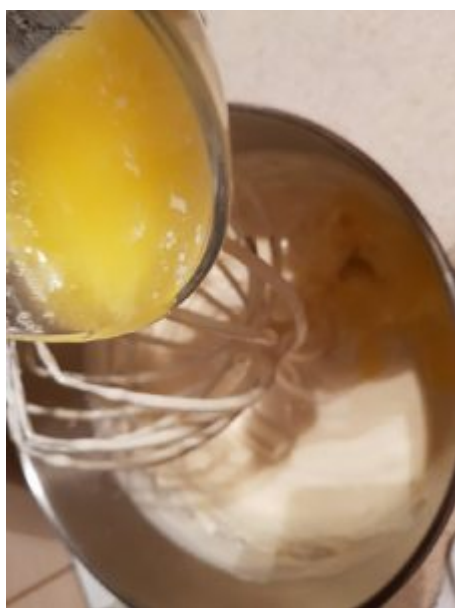
Untul se topeste si il lasam sa se raceasca.

In vasul mixerului, punem ouale si un praf de sare si le mixam putin, dupa care adaugam zaharul tot o data. Mixam la viteza mare pana cand compozitia isi tripleaza volumul si devine cremoasa.



Intr-un vas, amestecam faina cu praful de copt.

Oprim mixerul si incepem sa incorporam faina treptat, amestecand cu un tel sau o spatula. Adaugam vanilia si untul topit (nu cald) si omogenizam.



Daca nu aveti 2 forme de aceeasi dimensiune, aveti grija sa impartiti de la inceput compozitia in 2 parti egale.



Blaturile se coc la 180 grade Celsius timp de aproximativ 20-22 minute.



Dupa ce s-au copt, se lasa sa se raceasca in forma 10 minute, apoi se scot pe un gratar si se lasa sa se raceasca. Se taie partea deasupra (crusta), si se feliaza fiecare blat in 2 foi.



Mie imi place foarte mult acest blat. Se face foarte usor, iar rezultatul final este excellent!

Spor la treaba!!!