

Prăjitură cu unt și lapte



Usor

Ingrediente:

300 g făină
1 plic praf de copt Dr. Oetker
300 g zahăr
1 plic zahăr vanilinat Dr. Oetker
3 ouă
300 ml lapte

Crema :

150 g unt
150 g zahăr
200 g migdale decojite, alune sau fulgi de cocos

Mod de preparare:

Încălziți cuptorul și ungeți tava cu grăsime. Amestecați făina cu praful de copt și cerneți-le într-un castron. Adăugați restul ingredientelor și amestecați totul cu mixerul, mai întâi la viteză mică apoi superioară timp de 2 minute până se obține un aluat lucios. Aluatul se întinde în tavă și se bagă la cuptor pentru aprox. 10 minute.

Cuptor electric :

- cu aer cald - aprox. 160 grade (preîncălzit)
- cu încălzire sus-jos - aprox. 180 grade (preîncălzit)

Cuptor cu gaz: treapta 2-3 (preîncălzit)

Sugestie: vă rugăm să țineți cont și de instrucțiunile de folosire ale cuptorului Dumneavoastră.

Crema:

Untul și zahărul se topesc într-o oală. Se adaugă migdalele, alunele sau fulgii de cocos. Această cremă se pune peste blatul copt. Se introduce blatul în cuptor, la aceeași temperatură, pentru încă 15 minute. Se scoate apoi din cuptor și se lasă să se răcească.

Căutați rețete noi, aveți întrebări sau sugestii?

Dr. Oetker Romania; Str. Albești, nr. 50; Curtea de Argeș; Jud. Argeș; www.oetker.ro

Telefon: 0248-507001; E-mail: office@oetker.ro



Sugestie: în loc de unt puteți folosi și smântână grasă.

© Copyright 2012 by Dr. Oetker RO S.R.L. - www.oetker.ro