

Floarea soarelui cu prune



Usor

Ingrediente:

Aluatul:

100 ml suc de morcovi
100 ml ulei
325 g făină de grâu
1 plic Garant pentru aluaturi dospite Dr. Oetker
50 g zahăr
30 g migdale decojite, tocate
1 plic Zahăr vanilinat Dr. Oetker
1 plic Finesse pulpă de portocală Dr. Oetker
1 ou

Garnitură:

600 g prune
1 lingură de migdale decojite, mărunțite

Pentru uns:

2 linguri dulceață de caise

Mod de preparare:

Aluatul:

Cerneți făina într-un castron și amestecați cu Garantul pentru aluaturi dospite. Adăugați restul ingredientelor și amestecați totul cu mixerul (brațele de frământat), pentru început la viteză mică, apoi pentru cca. 5 minute la cea mai mare treapta de viteză, până obțineți un aluat neted.

Garnitura:

Spălați prunele, lăsați-le să se scurgă, uscați cu un prosop de bucătărie, tăiați în jumătate și scoateți sâmburii și eventual mai tăiați odată jumătățile în două.
Din jumătate din cantitatea de aluat modelați un cerc pe o tavă unsă în prealabil (diametrul 20 cm). Din restul de aluat modelați o rolă de cca. 20 cm lungime și tăiați felii de cca. 2 cm. Întindeți drept 9 felii și tăiați-le pe diagonală. Aplicați-le în jurul cercului ca niște petale de flori cu partea



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



tăiată pe cerc.
Rulați din restul benzilor de aluat role subțiri și lipiți-le pe cercul interior de petale. Așezați prunele în cerc pornind din exterior spre interior prin suprapunere, cu partea interioară în sus și presărați migdale tocate. Lăsați soarele de aluat să stea 10 minute și apoi introduceți tava în partea de jos a cuptorului încălzit în prealabil.

Cuptor cu aer fierbinte: cca. 180°C (preîncălzit)
Cuptor electric: cca. 180°C (preîncălzit)
Cuptor cu gaz: treapta 2-3 (preîncălzit)
Timp de coacere: cca. 25 de minute

Treceți dulceața de caise printr-o sită și întindeți cu ajutorul unei pensule de bucătărie pe petale și pe fructe. Lăsați prăjitura să se răcească pe un grătar de bucătărie.

Sfat: Serviți cu frișcă bătută împreună cu Întăritor de frișcă Dr. Oetker și Zahăr vanilinat Dr. Oetker.

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