

Prăjitură cu nucă și caramel



Mediu

Ingrediente:

Pentru aluat:

250 g unt

- 1 150 g zahăr
- 2 2 plicuri Zahăr Vanilat Bourbon de la Dr. Oetker
- 3 1 vârf cuțit de sare
- 4 4 ouă
- 5 200 g făină
- 6 1 lingură Cacao Neagră de la Dr. Oetker
- 7 2 lingurițe Praful de copt de la Dr. Oetker
- 8 1 linguriță scorțișoară măcinată
- 9 80 g nuci tăiate mărunt

Pentru decor:

2 plicuri Glazură cu gust de caramel de la Dr. Oetker

- 1 2-3 linguri de apă
- 2 30 jumătăți miez de nucă

Mod de preparare:

Se bate untul cu mixerul la viteză mare și se adaugă treptat zahărul, zahărul vanilat Bourbon și sarea. Se amestecă cu mixerul până se formează o masă omogenă.

Apoi se adaugă treptat ouăle (fiecare ou la aproximativ o jumătate de minut).

Făina se amestecă cu cacaoa, praful de copt și scorțișoara și se înglobează în amestecul obținut anterior, amestecând cu mixerul la viteză



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



minimă.

Se adaugă nucile tăiate mărunț.

Aluatul se așează apoi în tava (30x40 cm) unsă în prealabil și se introduce în cuptorul preîncălzit.

Cuptor electric: 180°C

- 1 Cuptor cu aer cald: 160°C
- 2 Cuptor cu gaz: 180°C
- 3 Timp de coacere: 25 minute

După coacere, tava se așează pe un grilaj pentru prăjituri și se lasă la răcit.

Glazura se prepară conform instrucțiunilor de pe ambalaj, prin amestecare cu 2-3 linguri de apă, se întinde pe prăjitură. Deasupra se ornează cu jumătățile de nucă.

Prăjitura se ține o oră la frigider, după care se feliază și se poate servi.

© Copyright 2010 by Dr. Oetker RO S.R.L. - www.oetker.ro