

# Prăjitură cu iaurt, biscuiți și ciocolată

O prăjitură delicioasă, gata să fie savurată de întreaga familie

12 porții



grad de dificultate redus



up to 30 Min.



## Ingrediente:

### Pentru aluat:

- 1 Formă yena 20x30 cm
- 125 ml iaurt natural
- 3 ouă
- 100 ml ulei
- 200 g zahăr tos
- 150 g făină albă
- 53 g biscuiți - de la mixul Salamul de biscuiți
- 2 lingurițe rase Praf de copt Dr. Oetker

### Pentru glazură:

- 70 g Mix pentru salam de biscuiți - sos
- 53 g biscuiți - de la mixul Salamul de biscuiți
- 100 ml lapte
- 50 g unt

### Pentru decor:

- 25 g Fulgi de nucă de cocos Dr. Oetker

## 1 Pentru blat:

- Într-un vas se pun iaurtul, uleiul și zahărul și se amestecă cu un tel. Se adaugă ouăle și făina și se amestecă cu telul până devine omogenă compoziția. Se adaugă praful de copt și se amestecă bine.
- Compoziția obținută se toarnă în tava tapetată cu ulei și se coace în cuptorul preîncălzit.

**Cuptor electric 180 °C**

**Groove/Height: central**

**Durată de coacere: 35 Minute**

## 2 Glazura:

- Într-o crăticioară se pun la fiert untul și laptele, apoi se adaugă mixul pentru salam de biscuiți și se fierbe timp de 1 minut.
- Se adaugă amestecul de ½ biscuiți rășniți și se omogenizează ușor cu o spatulă. Compoziția obținută se toarnă fierbinte peste prăjitura caldă.

### Tip from the Test Kitchen

- Vă rugăm să țineți cont și de condițiile de coacere ale cuptorului dvs.