





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:

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 râșniți 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.