





# Prăjitură cu prune și aluat sfărâmicios crocant

O prăjitură zemoasă cu prune, cu un strat de aluat sfărâmicios crocant

16 bucăți    grad de dificultate redus  up to 40 Min.



## Ingrediente:

### Pregătirea:

Formă rotundă de copt (Ø 26 cm)  
20 g unt moale pentru a unge tava  
370 g prune proaspete, fără sămburi și scurse de zeamă

### Aluatul sfărâmicios:

70 g unt moale  
60 g zahăr  
100 g făină  
100 g alune mărunțite

### Aluatul:

100 g unt moale  
75 g zahăr  
1 plic Zahăr Vanilinat Dr. Oetker  
1 praf sare  
2 ouă  
75 g făină  
1 linguriță rasă Praf de copt Dr. Oetker  
50 g migdale feliate

## 1 Pregătirea:

Se scot sămburii prunelor și apoi se taie jumătăți.  
Se lasă prunele la scurs pe o sită. Baza formei de copt se unge cu grăsime. Cuptorul se preîncălzește.

**Cuptor electric 180 °C**  
**Groove/Height: în partea de jos**

## 2 Aluatul sfărâmicios:

Se pune untul într-un vas de mixare. Se adaugă zahărul, făina, alunele mărunțite și se amestecă cu mixerul (cu paletele de batere) la viteză mică până ce se obține un aluat sfărâmicios.

**3 Aluatul:**

Într-un vas de mixare se freacă spumă untul folosind mixerul cu paletele de batere. Se adaugă treptat zahărul, zahărul vanilinat și sarea amestecând continuu până ce se obține o compoziție legată. Se încorporează câte un ou, pe rând, la jumătate de minut fiecare, amestecând cu mixerul la viteză maximă. Se amestecă făina cu praful de copt și se încorporează scurt la viteză medie. Aluatul obținut se întinde în forma de copt iar deasupra se distribuie prunele. Peste prune se împrăștie aluatul sfărâmicios. Se introduce forma în cuptor și se coace pentru 40 de minute.

**Cuptor electric 180 °C****Groove/Height: în partea de sus****4** Forma cu prăjitură se scoate pe un grătar de bucătărie și se lasă să se răcească.

Se desprinde marginea formei de copt și se îndepărtează. Se desprinde prăjitura de pe baza formei de copt cu un cuțit mai mare sau cu o paletă de tort și se așază pe un platou de tort.

## Tip from the Test Kitchen

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