

# Prăjitură cu prune

O prăjitură rapidă cu prune și aluat sfărâmicios

12 porții



grad de dificultate redus



up to 40 Min.



## 1 Pregătirea:

Se unge baza formei de copt cu unt și se preîncălzește cuptorul. Prunele se spală, li se scot sămburii, apoi se taie felii sau jumătăți.

**Cuptor electric 180 °C**  
**Groove/Height: central**

## 2 Aluatul:

Se amestecă făină cu praful de copt într-un vas de mixare. Se adaugă restul ingredientelor și se amestecă cu mixerul (cu paletele de batere), la început scurt, la viteză mică, apoi la viteză maximă, timp de 2 minute, până se obține un aluat omogen. Aluatul se toarnă în forma de copt și se nivelează. Deasupra se pun prunele în formă de evantai, cu partea interioară în sus.

## Ingrediente:

### Pregătirea:

Formă rotundă de copt (Ø 26 cm)  
20 g unt moale pentru a unge tava

### Garnitura:

800 g prune proaspete, fără sămburii

### Aluatul:

125 g făină  
1 linguriță rasă Praful de copt Dr. Oetker  
125 g zahăr  
1 plic Zahăr Vanilinat Dr. Oetker  
1 plic Finesse coajă rasă de lămâie Dr. Oetker  
125 g unt moale  
2 ouă

### Aluatul sfărâmicios:

150 g făină  
100 g zahăr  
1 plic Zahăr cu scorțișoară Dr. Oetker  
100 g unt moale

③ **Aluatul sfărâmicios:**

Se pune făina într-un vas de mixare, se amestecă împreună cu zahărul cu scorțișoară, apoi se adaugă untul. Se amestecă cu mixerul (cu paletele de batere) până se obține un aluat sfărâmicios. Firmiturile din acest aluat se împrăștie peste prune. Se pune totul la cuptor pentru aproximativ 50 de minute.

**Cuptor electric 180 °C**  
**Groove/Height: central**

④ Forma cu prăjitura se scoate pe un grătar de bucătărie și se lasă la răcit. Apoi, prăjitura se poate desprinde din formă.

Tip from the Test Kitchen

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