

Prăjitură pentru bună dispoziție

Prăjitură cu musli crocant cu stafide

4 - 6 porții



grad de dificultate redus



up to 20 Min.



Ingrediente:

Aluat special de pandișpan:

Tavă de copt (30 x 40 cm)

2 ouă

100 g miere

100 g zahăr pudră

2 linguri ulei

300 g Musli Vitalis crocant cu stafide

200 g curmale tăiate în bucăți mici

80 g fulgi nucă de cocos

1 Pentru aluat:

Pentru aluat se bat spumă ouăle cu mierea și zahărul pudră. Se adaugă uleiul amestecând puțin. Se amestecă apoi cu atenție musliul măcinat (l-am dat prin robot), cu bucățile de curmale și nuca de cocos.

2 Cu o lingură se așează grămăjoare de aluat pe o tavă tapetată cu hârtie de copt (30 x 35 cm). Tava se introduce în partea din mijloc a cuptorului preîncălzit.

Cuptor electric despre 180 °C

Cuptor cu aer cald despre 160 °C

Durată de coacere: 12 Minute