

Albă ca zăpada, prăjitura de acasă

Categorie: Culinar Publicat: Joi, 10 Decembrie 2020 13:00 Scris de Andrada Odină
Accesări: 2269

Albă ca zapada este prăjitura care te trimite instant cu gândul la copilărie, la bucătăria mamei și, negreșit, la Crăciun.

Să vedem cum avem parte de aceste sentimente și la noi acasă, chiar dacă nu mai stăm cu mama.



Avem nevoie de următoarele ingrediente:

Ingrediente pentru foi : 10 linguri de lapte, 10 linguri de zahăr, 10 linguri de ulei, 1 linguriță amoniac stins în oțet, 2 ouă, un praf de sare, făina cât cuprinde.



EDIȚIE SPECIALĂ

Albă ca zăpada, prăjitura de acasă

Categorie: Culinar Publicat: Joi, 10 Decembrie 2020 13:00 Scris de Andrada Odină
Accesări: 2269

Ingrediente pentru cremă : 1 litru lapte, 8 linguri de făină, 6 linguri de zahăr, zeamă și coajă de la o lămâie, o esență de vanilie sau rom, 200 g unt.

MOD DE PREPARARE

Mod de preparare pentru aluat. Zahărul se dizolvă în lapte, se adaugă în compoziție pe rând ouăle, sarea, uleiul, amoniacul și se mixează bine toate ingredientele. Se presară făina în ploaie și se frământă cu mâna până se obține un aluat suficient de tare, încât să se poată întinde din el circa 3-4 foi (depinde de mărimea tăvii folosite). Foile se coc pe dosul tăvii, presărate cu făină circa 15 minute fiecare.

Mod de preparare al cremei. Făina se amestecă cu 10 linguri de lapte rece și zahărul. Se pune la fiert laptele rămas împreună cu coaja de lămâie. Când laptele dă în fiert se adaugă toată compoziția de lapte rece cu făină, amestecând continuu până ce începe din nou să fiarbă. Se lasă să fiarbă până când compoziția se îngroașă și se dezlipește ușor de pe vas, apoi se lasă la răcit. Când crema este încă caldă, se adaugă untul taiat cubulete, se adaugă zeamă de lămâie, esență de vanilie și se mixează 2-3 minute până se omogenizează bine toate ingredientele și obținem o crema fină.

Asamblarea prăjiturii: Se pune o foaie în tavă și se repartizează uniform cu o spatulă crema, apoi iar o foaie și tot așa până se termină toate foile și crema. Se lasă prăjitura la rece, în frigider, până a doua zi când poate fi tăiată.

Poftă bună!