

Laura Adamache

24 PRĂJITURI RAPIDE

de rețete

delicioase și
ușor de preparat

PRĂJITURI RAPIDE

24 de rețete delicioase și ușor de preparat

Laura Adamache

Copyright © 2015 Editura Sian Books

Descrierea CIP a Bibliotecii Naționale a României
ADAMACHE, LAURA

24 de rețete: prăjituri rapide / Laura Adamache. –

București: Sian Books, 2015

ISBN 978-606-8657-04-2

641.55

Toate drepturile rezervate Editurii **Sian Books**.

Nicio parte din acest volum nu poate fi copiată
fără permisiunea scrisă a Editurii **Sian Books**.

Drepturile de distribuție în străinătate aparțin editurii.

All rights reserved. The distribution of this book outside
Romania, without the written permission of **Sian Books**,
is strictly prohibited.

Copyright © 2015 by **Sian Books**.

Editura **Sian Books**:

Bd. Constructorilor nr. 20A, et. 3,

sector 6, cod 060512 – București

Tel.: 021 402 26 00

Fax: 021 402 26 10

Distribuție: 021 402 26 30;

021 402 26 33

Comenzi: c.omenzi@all.ro

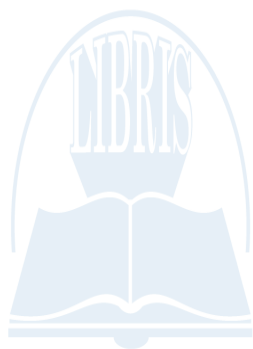
www.all.ro

Redactare: Cristina Florian

Tehnoredactare: Liviu Stoica

Corectură: Elena Georgescu

Design copertă: Andra Novac



Laura Adamache

24 PRĂJITURI RAPIDE

de rețete

delicioase și
ușor de preparat



Cuprins



1. Prăjitură cu mure 6



2. Prăjitură Caprese cu ciocolată 8



3. Prăjitură cu mentă și ciocolată 10



4. Prăjitură fără coacere cu cremă de vanilie și frișcă 12



5. Cuburi cu migdale și nucă de cocos 14



6. Prăjitură pufoasă cu mere și smântână 16



7. Negresă cu vișine 18



8. Ruladă de biscuiți cu cremă de alune 20



9. Prăjitură cu ricotta și cireșe confiate 22



10. Prăjitură cu orez și stafide 24



11. Prăjitură rapidă cu prune 26



12. Prăjitură Semilună 28



13. Prăjitură pufoasă cu struguri 30



14. Prăjitură rapidă cu gem de caise 32



15. Negresă cu nucă de cocos 34



16. Prăjitură cu banane și nuci 36



17. Turtă dulce pufoasă 38



18. Prăjitură Brownie cu 3 ingrediente 40



19. Prăjitură pufoasă cu frișcă 42



20. Prăjitură cu griș și sirop de portocale 44



21. Prăjitură cu ricotta, iaurt și lămâie 46



22. Prăjitură cu nuci și făină de mălai 48



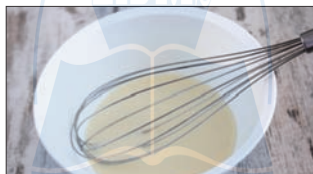
23. Prăjitură cu cremă de lămâie 50



24. Prăjitură cu făină de orez și lime 52

PRĂJITURĂ CU MURE

Preparare: 5 min • **Coacere:** 25 min • **Dificultate:** redusă • **Porții:** 4-6



Ingrediente: 250 g făină • 2 ouă medii • 150 g zahăr • 100 ml lapte • 100 ml lapte de cocos
• 70 ml ulei de floarea-soarelui/arahide • 125 g mure + 2 linguri rase făină • 3/4 plic praf de copt
• un vârf de cuțit sare • 5 g unt + 1 lingură făină (pentru tapetat forma)

Mod de preparare: Într-un vas încăpător, punem făina amestecată cu praful de copt, zahărul și sarea și amestecăm cu o lingură. Adăugăm ouăle, uleiul și ambele tipuri de lapte și amestecăm până la omogenizare, nu mai mult. Tapetăm o formă cu gaură la mijloc, de 22 cm diametru, cu unt și făină, apoi adăugăm aluatul. Pudrăm murele cu 2 linguri rase de făină, eliminăm excesul de făină și le așezăm pe întreaga suprafață a prăjiturii. Afundăm parțial murele în aluat și coacem prăjitura 25 de minute în cuptorul preîncălzit la 180°C. Scoatem prăjitura din cuptor, o lăsăm să se răcească în formă 10 minute, apoi o răsturnăm pe un platou și o tăiem în felii.

Sfat: Putem folosi o formă rotundă, fără gaură, de aceeași dimensiune, sau o formă clasică de chec. Murele pot fi înlocuite cu zmeură, fragi, afine sau orice alt fruct care are o consistență asemănătoare cu cea a murelor.

