

10 RETETE DE PRAJITURI PENTRU SARBATORI



**Descarca
GRATUIT**

www.1000reteteculinare.com

01. Prajitura Alba Ca Zapada



Ingrediente

8 linguri ulei
8 linguri lapte
8 linguri zahar
3 oua
1 lingurita amoniu alimentar
600 g faina

CREMA:

250 g unt
coaja si zeama unei lamai
4 linguri faina
2 linguri gris
250 g zahar
500 ml lapte

Mod preparare

Pasul 1

Se bat ouale cu zaharul si uleiul, se adauga laptele fierbinte in care se adauga amoniul. Se adauga apoi faina, amestecand la inceput cu o lingura si apoi framantand cu mana pana cand aluatul nu se mai lipeste de maini. Se imparte aluatul in 4 parti egale. Se coc 4 foi pe dosul unei tavi unse cu unt si tapetata cu faina. Foile se intind si se pun pe tava, se inteapa cu furculita sa nu se umfle si se coc 8-10 minute la foc mic. Atentie, ele trebuie sa ramana albe. Atentie ele sunt foarte fragile, se manevreaza cu grija.

Pasul 2

Din faina, gris, zahar, lapte, coaja si zeama de lamaie se fierbe o budinca ce se lasa sa se raceasca apoi se pune in frigider pana se raceste bine de tot. Si se amesteca bine

Pasul 3

Untul se bate spuma cu mixerul, se adauga apoi treptat budinca. Se imparte crema in trei parti egale, se umplu foile si se pune prajitura in frigider pana a doua zi, cand se pudreaza cu zahar si se poate taia in felii dreptunghiulare sau in romburi.

02. Prajitura Jerbo



Ingrediente

500-600 g faina
25 g drojdie
100 g unt
1/2 cana zahar
3 oua
1 praf de sare
50 ml lapte caldut
300 g gem acrisor
UMPLUTURA:
500 g nuca macinata
5 linguri zahar
esenta de rom
GLAZURA:
4 linguri apa

2 linguri zahar
100 g ciocolata menaj
50 g margarina

Mod preparare

Pasul 1

Se pune faina cernuta intr-un castron si intr-o parte se amesteca drojdia cu doua lingurite de zahar, laptele caldut, putina faina si se lasa 15 minute la dospit.

Pasul 2

Se adauga peste maia untul moale, ouale, sarea, zaharul si se framanta un aluat potrivit de tare. Se imparte aluatul in trei. Nuca macinata se amesteca cu zaharul si esența de rom.

Pasul 3

Se intinde din prima bucata de aluat o foaie si se pune intr-o tava de 30x35 cm unsa si tapetata. Se intinde jumătate de gem si se presara jumătate din nuca. Se pune a doua foaie, se apasa bine, se intinde restul de gem si se presara restul de nuca. Se acoperat cu a treia foaie și se apasa cu mainele pentru ca nuca sa se lipeasca de aluat.

Pasul 4

Se introduce tava in cuptorul preincalzit si se lasa sa se rumeneasca . Se scoate din cuptor si se lasa la racit.

Pasul 5

Intr-o craticioara se adauga apa si zaharul pe foc si cand s-a topit zaharul se adauga margarina si se lasa pana s-a topit. Se adauga ciocolata data pe razatoarea mare si se lasa pana s-a topit. Dupa ce se raceste se toarna peste prajitura ,apoi se da la rece.

03.Prajitura Snickers



Ingrediente

BLAT:

7 albusuri
7 linguri zahar
200 g nuca macinata
4 linguri faina
1 lingurita praf de copt
Glazura 1 :
200 g ciocolata alba
2 linguri ulei

CREMA:

12 linguri zahar
200 g unt
7 galbenusuri
200 g alune prajite

GLAZURA 2:

200 g ciocolata cu lapte
2 linguri ulei

Mod preparare

Pasul 1

Pt blat: preincalzim cuptorul la 180 grade si tapetam o tava cu hartie de copt. Separam albusurile de galbenusuri si batem albusurile spuma. Adaugam zaharul treptat si batem pana se topeste. Adaugam nuca macinata amestecata cu faina si cu praful de copt.

Pasul 2

Incorporam cu o lingura usor, fara a apasa compozitia. Intindem bezeaua in tava tapetata si introducem in cuptor pentru aproximativ 20-25 minute (depinde de cuptor). Cand blatul este usor rumenit, scoateti tava din cuptor.

Pasul 3

Lasam sa se raceasca pe un gratar si ne ocupam de glazura 1: Intr-un vas pe aburi topim 200 g ciocolata alba cu 2 linguri ulei, amestecam bine si turnam peste blatul racit si o intindem frumos. Dam la rece pana se intareste ciocolata total.

Pasul 4

Intre timp ne ocupam de crema: Intr-o craticioara caramelizam cele 10 linguri de zahar la foc mic. Cand zaharul e topit complet, adaugam untul si amestecam bine. Lasam sa fiarba la foc mic, pana cand untul se amesteca cu zaharul topit. Amestecam galbenusurile cu cele 2 linguri de zahar si le adaugam la crema de caramel impreuna cu alunele prajite

Pasul 5

Amestecam continuu si lasam sa fiarba pana cand crema incepe sa se ingroase. Dam la frigider pana cand crema e complet racita Cand e complet rece intindem crema peste blat.

Pasul 6

Dam la rece din nou prajitura, pentru ca crema sa se intareasca. Cand s-a intarit, facem glazura 2 la fel ca si 1: topim ciocolata neagra cu 2 linguri de ulei pe aburi si o intindem peste crema de caramel. Dam la rece pentru cateva ore. Servim cu multa multa pofta!

04. Raffaello



Ingrediente

200 gr unt
200 gr zahar pudra
200 gr lapte praf
200 gr nuca de cocos + 50 gr pentru ornat
1 plic zahar vanilinat
00 - 150 gr alune nesarate sau migdale

Mod preparare

Pasul 1

Untul moale se amesteca cu toate celelalte ingrediente: zaharul pudra, laptele praf, nuca de cocos si vanilia. Se formeaza bilute in mijlocul carora se introduce o aluna. Se tavalesc prin nuca de cocos. Se pastreaza la rece pana cand se servesc.

05. Prajitura crater



Ingrediente

Budinca:

900 ml lapte
80 g budinca de vanilie
4 linguri de zahar

Blat:

5 buc galbenus de ou
5 buc albus de ou
250 g zahar
10 g zahar vanilat
100 ml lapte
100 ml ulei
2 linguri de cacao
250 g faina
10 g praf de copt

Glazura:

375 g smantana
4 linguri zahar
10 g zahar vanilat

Mod preparare

Pasul 1

Incepem cu pregatirea budincii de vanilie deoarece trebuie sa se raceasca. Se fierbe laptele cu budinca de vanilie si cu 4 linguri de zahar si se lasa la racit. Cu ajutorul unui mixer se bat spuma galbenusurile de ou cu zahar si zahar vanilat. Se adauga laptele si uleiul si se amesteca. Se mai adauga cacao, faina si praf de copt. Albusurile de ou se bat spuma si se incorporeaza cu grija in compozitie. Pregatim o tava de 25x34 cm tapetata cu hartie de copt si turnam compozitia in ea. Cu ajutorul unei linguri asezam bucatele

de budinca de vanilie din loc in loc. Se preincalzeste cuptorul la 180 grade si se da tava la cuptor pentru 45 de minute. Pentru glazura amestecam smantana cu zahar si o turnam peste blat cu 10 minute inainte sa fie copt. Recomand sa incercati acesta prajitura inedita si delicioasa!

06.Prajitura cu miere



Ingrediente

400 g faina
100 g zahar
50 g unt
4 linguri smantana
4 linguri miere calduta
2 oua
1 lingurita bicarbonat

Crema

500 ml lapte
3 linguri faina
250 g unt
200 g zahar
zeama de la o lamaie

Glazura

4 linguri ulei
100 g ciocolata

Mod preparare

Pasul 1

Se amesteca intr-un vas: faina, bicarbonat, zahar, unt la temperatura camerei, smantana, miere calduta si oua. Se framanta totul pana ce se obtine o compozitie omogena care se poate intinde. Se imparte

aluatul in 4 parti egale, se intind cu ajutorul unei sucitoare si se coc pe rand, pe spatele tavii de copt, in cuptorul preincalzit la 180 de grade.

Pasul 2

Cu ajutorul unui mixer, se bat spuma unt cu zahar si cu zeama de la o lamaie. Se fierbe laptele si se adauga faina cernuta, se amesteca incontinuu pentru a evita formarea de cocloase. Se fierbe cu faina aproximativ 5 minute. Cele doua compozitii se amesteca si cu crema obtinuta se umple foile cu miere racite. Pentru glazura se topeste ciocolata, se adauga ulei si se glazureaza prajitura. Cand glazura s-a intarit se poate felia si servi. Este o reteta de prajitura cu miere foarte simpla chiar si bucatarele neexperimentate pot sa o incerce.

07. Prajitura cu lamaie



Ingrediente

Crema

zeama de la 3 lamai mari

300 g zahar

60 g faina

500 ml lapte

350 g unt

Blat

3 oua

50 ml lapte

1 praf de copt

850 g faina

250 g zahar

250 g unt

Mod preparare

Pasul 1

Intr-un vas se cantareste si se amesteca ingredientele pentru blat: unt, faina, oua, zahar, lapte, praf de copt si se framanta pana ce se obtine o compozitie omogena care se poate intinde. Coca se imparte in 5 buc egale, cu ajutorul unei sucitoare se intind blaturile de marimea tavii de copt si se coc pe rand. Se preincalzeste cuptorul la 190 de grade si se da tava la copt pentru 10 minute.

Pasul 2

Pentru crema, se amesteca faina cu 100 ml lapte pentru a evita formarea de cocoloase si se fierbe timp de 5 minute impreuna cu laptele ramas. Se amesteca incontinuu, dupa care se lasa la racit. Se bate spuma untul cu zaharul, se amesteca cu compozitia de faina cu lapte, se adauga zeama de la 3 lamai si se amesteca pana ce se obtine o crema fina. Cu aceasta crema vom umple foile de prajitura. Se aseaza ceva greu peste prajitura si se da la frigider peste noapte. A doua zi se scoate prajitura din frigider si se presara deasupra zahar pudra. O prajitura de casa racoritoare, indragita de toata lumea.

08.Prajitura Kinder felie de lapte



Ingrediente

5 oua
90 g zahar pudra
90 g faina
30 g cacao
12 g praf de copt

Crema

40 g budinca de frisca
250 ml lapte

80 g zahar
25 g unt
150 g mascarpone

Mod preparare

Pasul 1

Intr-un vas se bat spuma 5 oua si se amesteca cu zaharul, faina cernuta, cacao si praf de copt. Se toarna compozitia obtinuta intr-o tava de 32/39 cm, tapetata cu hartie de copt. Se preincalzeste cuptorul la 180 grade si se da tava la cuptor pentru 12 minute. Se lasa blatul la racit, dupa care se taie in doua parti egale iar o parte se feliaza in 9 parti egale.

Pasul 2

Intr-un vas se amesteca praful de pudinca, cu zaharul si cu laptele si se fierbe pudinca. Se lasa la racit. Untul se amesteca cu mascarpone, pana ce se omogenizeaza si se adauga pudinca racita. Crema obtinuta se toarna peste blatul care nu a fost feliat, se intinde in mod egal iar deasupra se aseaza cele 9 felii de blat. Se aseaza tava in frigider pentru cateva ore dupa care cu ajutorul unui cutit se taie crema si blatul de jos. Copii adora Kinder felie cu lapte iar acesta reteta este delicioasa si se pregateste foarte repede.

09. Turta dulce



Ingrediente

350 g faina
80 g zahar pudra
50 g unt
1 lingurita cacao
1 lingurita bicarbonat
1 lingurita ghimbir razalit

1 lingurita scortisoara
1 lingurita cuisoare macinate
200 g miere
1 ou
1 galbenus de ou
Decor:
1 albus de ou
120 g zahar pudra

Mod preparare

Pasul 1

Intr-un vas mai mare se amesteca faina, cacao, bicarbonat, ghimbir, scortisoara, cuisoare, zahar si unt taiat cubulete. In cuptorul cu microunde se topeste un pic mierea pentru a fi mai lichida si se amesteca cu compozitia cu faina. La final se adauga 1 ou intreg si galbenusul de ou si se framanta pana se obtine o compozitie omogena care se poate intinde. Se aseaza in frigider pentru 10 minute.

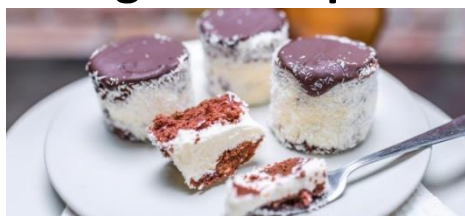
Pasul 2

Cu ajutorul sucitoarei se intinde compozitia la grosimea de 3-4 mm si se decupeaza in formele dorite. Daca le pregatim pentru Pomul de Craciun tot acum trebuie sa le gaurim in partea de sus pentru a fi prinse mai usor cu ata. Preincalzim cuptorul la 180 de grade si dam la cuptor prima tava cu turta dulce pentru 8 minute. Cand le scoatem din cuptor trebuie sa le pastram pe o suprafata dreapta ca sa nu se deformeze.

Pasul 3

Batem spuma albusul de ou cu ajutorul un mixer si amestecam pe rand zaharul pudra pana ce obtinem o spuma groasa si lucioasa. Decoram cu spuma de ou turta dulce. Cu prajiturele de turta dulce puteti decora Pomul de Craciun sau puteti sa le faceti cadou!

10. Bulgari de zapada



Ingrediente

Blat:

8 oua
8 linguri de apa fierbinte
400 g zahar pudra
250 g faina
2 linguri cacao
1 praf de copt

Crema:

75 ml lapte
7 linguri mari de faina
300 g zahar pudra
1 pliculet zahar vanilat
300 g unt
1 lingura esenta de rom

Decor:

100 g cocos
100 g ciocolata
2 liguri ulei

Mod preparare

Pasul 1

Albusurile se bat spuma cu ajutorul unui mixer. Galbenusurile se amesteca pe rand cu zaharul, apa, faina cernuta, cacaoa si praful de copt. In aluatul obtinut incorporam cu grija spuma de albusuri de ou. Preincalzim cuptorul la 180 de grade dupa care il reglam la 160 de grade. Turnam compozitia intr-o tava de 23/32 cm tapetata cu hartie si o dam la cuptor pentru 30-40 min. Cand este gata, se decupeaza in cerculete cu ajutorul unui paharel.

Pasul 2

Intr-un vas se amesteca laptele cu faina si se fierbe la foc mic, pana ce compozitia se ingroasa si se lasa la racit. Intr-un alt vas se amesteca cu ajutorul unui mixer untul, zaharul, room-ul si se adauga la amestecul de faina cu lapte racit.

Pasul 3

Cerculetele decupate se taie in doua parti egale, se ung cu crema si se lipesc. Se ung cu crema si pe exterior si se rostogolesc in nuca de cocos. Topim la foc mic ciocolata amestecata cu 2 linguri de ulei si glazuram prajiturelele pe deasupra. Sunt extraordinare, nu trebuie sa lipseasca de pe masa la evenimentele importante!

Iti multumim ca ai descarcat acest ebook cu 10 dintre cele mai delicioase prajituri pentru masa de sarbatori.

Pentru mai multe retete online va asteptam pe <http://1000reteteculinare.com>