

Prajitura Alba ca Zapada

- **Adauga parerea ta!**
- **Voteaza ***

(nota 4.5 din 2 voturi)



Ingrediente:



Foi:

- 10 linguri lapte
- 10 linguri zahar
- 10 linguri ulei
- 1 lingurita amoniac stins in otet
- 2 oua
- sare
- faina cat cuprinde

Crema:

- 1 litru lapte
- 8 linguri rase faina
- 6 linguri rase zahar
- zeama si coaja de la o lamaie
- 200 g unt

Preparare:

Aluatul:

Se dizolva zaharul in lapte , apoi se adauga ouale ,sarea ,uleiul, amoniacul, se amesteca apoi se pune faina si se framanta un alut potrivit de tare, atat cat sa se poata intinde 3-4 foi (depinde cat e tava de mare, ingredientele sunt pentru tava mare de la aragaz)

Foile se coc pe dosul tavi presarate cu faina.

Crema:

Desfaceti faina in 10 linguri de lapte rece, adaugati zaharul. Restul de lapte il puneti la fiert impreuna cu coaja de lamaie.

Cand laptele da in fiert (sa aveti dat focul foarte mic)adaugati toata compozitia de lapte rece cu faina, amestecand continuu pana ce incepe din nou sa fiarba.

O lasati sa fiarba pana ce compozitia se dezlipeste usor de vas.

Lasati compozitia la racit, amestecand din cand in cand.A tunci cand se raceste, puneti untul (lasat de seara in bucatarie) putin cate putin, amestecand energic .

La urma se adaugasi zeama de lamaie, esenta de vanilie, rom dupa preferinta.

Se assembleaza prajitura astfel: foaie crema foaie crema foaie.

Bagati tava cu prajitura intr-o punga de plastic si inchideti-o bine la gura.

Puneti tava la rece pana a doua zi cand o taiati in romburi si o pudrati cu zahar pudra.