



reteta-video.ro

## Negresa

**Negresa** este poate cea mai cunoscuta prajitura, o reteta simpla, un desert pufos si aromat, ce poate fi preparat in diverse combinatii, cu [nuca](#), [cu fructe](#), cu glazura.

### **INGREDIENTE NEGRESA**

o cana si jumatate de faina  
2 cani de zahar  
o cana de lapte  
4 galbenusuri  
4 albusuri  
100 gr. de cacao  
un pachet de unt (200 gr.)  
100 gr. de nuci taiate sau macinate  
zeama stoarsa de la o jumatate de lamaie  
o lingura de ulei  
un plic de praf de copt  
un plic de zahar vanilat  
sare

### **MOD DE PREPARARE NEGRESA**

- PASUL 1**  
Pregatim o cratita in care punem laptele. Adaugam zaharul, zaharul vanilat, praful de cacao si amestecam bine.
- PASUL 2**  
Incalzim cuptorul.
- PASUL 3**  
Pregatim aragazul.
- PASUL 4**  
Punem cratita pe aragaz si lasam compozitia de lapte, zahar si cacao sa fiarba.
- PASUL 5**  
Din momentul in care incepe sa fiarba, lasam timp de 7 minute, amestecand continuu, pentru a nu se lipi.
- PASUL 6**  
Adaugam apoi untul, il lasam sa se topeasca si continuam sa fierbem.
- PASUL 7**  
Din momentul in care compozitia incepe sa fiarba din nou, lasam inca 8 minute si continuam sa amestecam.
- PASUL 8**  
Dupa cele 8 minute, inchidem aragazul si lasam sa se raceasca.
- PASUL 9**  
Oprim o ceasca din compozitia de cacao pentru glazurarea ulterioara a prajiturii, o acoperim si o lasam sa se raceasca.
- PASUL 10**  
Pregatim o tava pentru cuptor (25x35).
- PASUL 11**  
Punem uleiul in tava si il intindem uniform pe toata suprafata, apoi tapetam tava cu faina.
- PASUL 12**  
Punem praful de copt peste zeama stoarsa de lamaie si omogenizam.
- PASUL 13**  
Punem galbenusurile intr-un bol si adaugam peste ele, treptat, din compozitia de cacao racita, pana cand o incorporam pe toata.
- PASUL 14**  
Adaugam praful de copt stins in zeama de lamaie si punem incet faina, amestecand continuu.
- PASUL 15**  
Punem albusurile intr-un bol, adaugam sare si le batem cu ajutorul unui mixer, pana cand spuma obtinuta nu cade de pe paletele mixerului.
- PASUL 16**  
Punem nucile taiate peste albusurile batute. Putem pastra o mana de nuci pentru decor.
- PASUL 17**

Turnam compozitia de cacao facuta anterior peste albusurile batute si amestecam usor, de jos in sus, pana cand obtinem o compozitie omogena.

**PASUL 18**

Turnam compozitia in tava pregatita si introducem negresa in cuptorul incalzit pentru 25-30 de minute.

**PASUL 19**

Cand prajitura trece testul scobitorii, scoatem negresa din cuptor si o lasam sa se raceasca.

**PASUL 20**

Turnam glazura oprita peste prajitura racita si ornam cu nucile pastrate.

**PASUL 21**

Taiem si servim.

**Aceasta este recomandarea Reteta-Video pentru *Negresa*.**

***POFTA BUNA!***