



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 paletel 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!