reteta-video.ro

Negresa cu Nuci si Gem de Post

Nu stiu cum de nu v-am aratat pana acum aceasta **reteta de negresa**! Cred ca toti am crescut cu reteta de **negresa de post** prajiturile pregatite de mama. Poate ca de asta este unul dintre dulciurile de casa cele mai indragite. Este o prajitura pe care o fac de des, in tot felul de combinatii. Chiar daca este o **prajitura de post**, adica fara oua, lapte sau unt, este absolut delicioas incercat-o in foarte multe feluri: cu nuci, cu stafide, cu fructe uscate, cu nuca de cocos, cu cubulete de fructe sau chiar cu bucat rahat. De fiecare data s-a cerut repetarea ea, chiar daca este un **desert de post**. Pentru un gust si mai bun, in loc de apa plata pu folositi suc proaspat stors de fructe, de la portocale pana la mere si sa mai reduceti putin din cantitatea de zahar. Este o reteta sir usor de facut, iar daca sunteti in criza de timp, sigur este o solutie buna. Asta pentru ca nu folosim mixer, nu avem multe vase de sp nici nu stam cu orele in bucatarie. **Negresa de post cu nuca si gem** practic se face singura, trebuie doar sa avem rabdare sa se si mai ales sa se raceasca. Cel mai mult imi place cu gem de visine, dar pentru ca aveam deja desfacut un borcan, am facut o puf de **negresa cu gem de prune**. Voi puteti sa o faceti cu orice gem doriti, sa o glazurati cu gem sau cu ciocolata neagra, sa o orn nuca, fulgi de migdale, nuca de cocos.

INGREDIENTE NEGRESA CU GEM DE PRUNE
350 g de faina
150 g de nuca macinata
150 g de zahar
75 ml de ulei
40 g de cacao
4 linguri cu gem (de prune)
350 ml de apa plata, calduta
o lingurita cu otet
o jumatate de plic cu praf de copt (5 g)
70 g de ciocolata neagra
o lingurita cu sirop de curmale (miere sau orice alt indulcitor natural)
3 linguri cu apa fierbinte
o lingurita cu ulei

MOD DE PREPARARE NEGRESA CU GEM DE PRUNE
PASUL 1
Incalzim cuptorul.
PASUL 2
Punem peste faina praful de copt, praful de cacao si nuca macinata si amestecam.
PASUL 3
Adaugam zaharul peste apa plata calduta si amestecam pana la dizolvarea completa. Punem uleiul si otetul si omogenizam.
PASUL 4
Turnam ingredientele lichide peste cele uscate si amestecam pana la combinarea completa.
PASUL 5
Adaugam gemul si continuam sa amestecam pana la omogenizare.
PASUL 6
Pregatim o tava cu dimensiunile de 35x20 cm in care aranjam hartie pentru copt, si in care turnam apoi compozitia pentru negresa.
PASUL 7
Nivelam usor deasupra si introducem tava in cuptorul incalzit la 180 de grade pentru 35-45 de minute.
PASUL 8
Cand prajitura trece testul scobitorii, o scoatem din cuptor si o lasam sa se raceasca complet in forma.
PASUL 9
Pregatim glazura – topim ciocolata. Peste aceasta punem siropul de curmale (sau mierea), 3 linguri cu apa fierbinte si ul omogenizam.
PASUL 10
Taiem prajitura de post complet racita in bucati, pe care le scoatem pe un gratar sub care am pus o farfurie.
PASUL 11
Glazuram fiecare bucata si presaram deasupra fulgi de migdale, miez de nuca sau nuca de cocos.
PASUL 12
Servim.

Aceasta este recomandarea Reteta-Video pentru
Negresa cu Gem de Prune.

POFTA BUNA!