



reteta-video.ro

Prajitura cu Aluat Crocant, Piersici si Afine

Prajitura cu aluat crocant, piersici si afine nu-i nici placinta cu fructe, nu-i nici crumble. Dar are cate putin din amandoua, cat se poate de cea mai simpla **prajitura cu fructe**. Am descoperit asta de curand, intr-o seara in care imi era pofta de ceva bun, dar nu aveam niciun chef de gatit 😊. Aveam insa niste piersici si niste afine care nu mai rezistau prea mult in frigider. Ele sunt "vinovate" pentru **ta** **piersici si afine!** Bine, si pofta mea!

Nu doar ca este, probabil, cel mai rapid desert pe care l-am facut vreodata, dar este de-a dreptul delicios! Fara mixer, fara grija de creste, fara sa stai sa astepti macar o ora pana cand aluatul fraged se raceste. Pur si simplu le pui pe toate intr-un castron, singur care-l ai de spalat, si intr-o ora **placinta cu piersici si afine** este gata! Seamana putin cu [prajitura cu aluat razuit](#) inasa, dar da, intrebati pe mine, este mult mai usoara.

Spre deosebire de un simplu **crumble cu piersici si afine**, da la asta ma gandisem initial, dar abia ce terminasem unul cu [prun](#) are si o baza ca un fel de biscuit. De aceea va spuneam ca e un fel de **tarta cu fructe** acoperita de un topping crocant. Oricum, mi-e greu sa-i aleg un nume acestei **prajituri cu piersici si afine**, decat sa o fac!

Si daca nu mai gasiti piersici, sau afine, sau nici, nici, **tarta crumble** se poate face cu orice alte fructe aveti la indemana: cu zmeura, prune, mere, pere, gutui, mango, capsuni, caise, cirese, visine, asortate sau de un singur fel, proaspete sau congelate. Sau, de ce nu, orice gem. Pe cuvânt de Ina ca o sa fie cea mai rapida prajitura, dar aromata si delicioasa! O nebunie de desert cu fructe! Daca-l faceti data, sigur o sa-l repetati!

Si daca aveti de gand sa impartiti aceasta prajitura de casa cu prietenii, la un picnic de exemplu sau la o petrecere, sfatul meu este sa faceti doua, fie sa o ascundeti de cei din casa. De fapt, cel mai bine este sa triplati cantitatile din prima. Si stiu asta pentru ca intamplat. Vine sotul, care nu prea le are cu dulciurile, deschide frigiderul si mai dispare o bucatica. Vreau eu sa scot unul din frigider, mi se lipeste de mana inca o bucatie de tarta cu fructe, nici nu mai stiu a cata!!!! Asa de bine se lipeste, ca pana cand ma intorc aragaz deja si dispare! 😊 Si, daca mai ajunge pe masa, si daca-i mai puneti si o cupa cu inghetata deasupra, mai ales intr-o zi calduta vara, nu doar ca o simpla **placinta cu piersici si afine** o sa adune toata familia, dar toti or sa mai ceara o portie! Asa ca sa fiti prietenii Sa va fie de folos!

INGREDIENTE PRAJITURA CU ALUAT CROCANȚ, PIERȘICI ȘI AFINE

300 g de faina
50 g de fulgi de ovaz
175 g de zahar
225 g de unt rece
un ou
2 piersici, curatate de coaja si taiate in felii
50 g de afine
o jumatate de lingurita cu scortisoara
o jumatate de plic cu praf de copt
sare

MOD DE PREPARARE PRAJITURA CU ALUAT CROCANȚ, PIERȘICI ȘI AFINE

1. Cum se face aluatul sfaramicios pentru prajitura crumble. Incalzim cuptorul. Punem faina intr-un castron mare, adaugam fulgii de ovaz, zaharul, scortisoara, praful de copt (puteti sa renuntati la el) si un sferț de lingurita cu sare si amestecam bine. Adaugam untul taiat in cubulete, si il zdrobim cu o furculita, cat sa-l desfacem in bucati mici. Apoi amestecam rapid, cu varful degetelor, cat sa obtinem niste firimituri. Punem oul si, tot cu varful degetelor, omogenizam rapid.

2. Cum se face tarta crumble cu piersici si afine. Punem doua treimi din aluatul sfaramicios intr-o tava cu dimensiunile de 20x20 cm tapetata cu hartie de copt si unsa cu unt, si-l apasam cu palmele sau cu o lingura, cat sa obtinem o baza uniforma. Acoperim "foaia" cu placinta cu felile de piersici, puse una langa alta intr-un singur strat si presaram printre ele afinele. Deasupra distribuim aluatul crumble in ramas, intr-un strat uniform.

3. Coacere placinta cu aluat crocant, piersici si afine. Punem prajitura cu fructe in cuptorul incalzit la 180 de grade pentru 40 de minute pana cand este rumenita.

4. Servire prajitura cu piersici si afine. Lasam tarta cu fructe sa se raceasca complet in tava, apoi o putem taia. Se pastreaza in frigider, in cutii inchise ermetic, 2-3 zile. Crusta crocanta de deasupra se inmoaie in timp, inasa prajitura ramane la fel de delicioasa.

Aceasta este recomandarea Reteta-Video pentru **Prajitura cu Aluat Crocant, Piersici si Afine**.

POFTA BUNA!

SFATURI:

1. Pentru aluatul fraged puteti sa renuntati la praful de copt, am incercat si fara, blatul de biscuit nu se schimba.
2. Untul pentru aluatul de tarta cu fructe trebuie sa fie rece si, de preferat, cu minim 80% grasime.
3. Aluatul pentru crumble nu trebuie framantat, cu doar amestecat rapid cu varful degetelor pentru ca untul sa nu se incalzeasca. Altfel vom mai obtine o crusta crocanta.
4. Textura aluatului pentru prajitura cu fructe nu trebuie sa fie compacta, ca in cazul unei foi de placinta, ci sa-si pastreze aerul nisipos.
5. "Placinta" poate fi facuta cu orice fructe de sezon, proaspete sau congelate.