



reteta-video.ro

## Prajitura cu morcov

Desi dulciurile cu legume nu sunt ceva obisnuit in bucataria romaneasca, aceasta **prajitura cu morcov** este speciala. Dupa aroma morcovului si aroma scortisoarei fac din aceasta reteta cu morcovi un desert extrem de gustos. Avem asadar o prajitura cu lemn de moale, pufoasa si sanatoasa, un desert minunat pentru cei mici si chiar si pentru cei nu foarte prietenosi cu morcovul.

### **INGREDIENTE PENTRU BLAT PRAJITURA CU MORCOV**

180 gr. de faina  
350 gr. de zahar pudra  
o lingurita de praf de copt  
o lingurita de scortisoara  
3 oua  
220 gr. de morcov crud curatat si spalat  
un sfert de lingurita de sare  
300 ml de ulei de floarea soarelui

### **INGREDIENTE PENTRU GLAZURA PRAJITURA CU MORCOV**

200 gr. de crema de branza  
230 gr. de zahar pudra  
o jumătate de lingurita de esenta de vanilie  
180 gr. de unt topit  
un pumn de miez de nuca

### **MOD DE PREPARARE PRAJITURA CU MORCOV**

#### **PASUL 1**

Incaldim cuptorul.

#### **PASUL 2**

Pregatim robotul de bucatarie pentru ras pe razatoarea mica sau o razatoare si radem morcovii.

#### **PASUL 3**

Adaugam praful de copt peste faina, scortisoara si sarea si amestecam bine toate ingredientele uscate.

#### **PASUL 4**

Punem uleiul intr-un bol mare si cele 350 gr de zahar pudra si amestecam bine cu ajutorul unui mixer.

#### **PASUL 5**

Adaugam ouale si continuam sa mixam.

#### **PASUL 6**

Punem ingredientele uscate amestecate (faina, praf de copt, scortisoara, sare).

#### **PASUL 7**

Adaugam morcovul ras si continuam sa amestecam pana cand obtinem o compozitie omogena.

#### **PASUL 8**

Pregatim o forma de tarta pe care o ungem cu ulei si in care aranjam hartie de copt.

#### **PASUL 9**

Rasturnam compozitia pentru blat in forma pentru tarta. Taiem marginile hartiei de copt, pentru a nu se arde.

#### **PASUL 10**

Introducem tava in cuptorul incalzit pentru 45 de minute, la foc mare.

Micsoram focul si mai coacem blatul inca 20 de minute.

#### **PASUL 11**

Cand prajitura este rumenita o scoatem din cuptor si o lasam sa se raceasca.

#### **PASUL 12**

Pregatim un bol pentru glazura in care punem crema de branza.

#### **PASUL 13**

Adaugam treptat cele 230 gr. de zahar pudra si amestecam.

#### **PASUL 14**

Punem untul topit si continuam sa amestecam.

#### **PASUL 15**

Adaugam esenta si omogenizam.

#### **PASUL 16**

Cand blatul este rece desfacem hartia de copt.

**PASUL 17**

Asezam blatul pe un platul, iar deasupra punem glazura.

**PASUL 18**

Ornam cu nuci si servim.

**Aceasta este recomandarea Reteta-Video pentru  
*Prajitura cu Morcov.***

***POFTA BUNA!***

***SFATURI***

Pentru o glazura fina este bine sa folosim un mixer pentru a amesteca toate ingredientele.