Retete Culinare Romanesti | bucatarasulmaxi.ro: Blat de Prăjitură Pufos - Rețetă Simplă de Casă

PatiserieUșor 50 min 8 portiiChef: Lucian

Acest blat de prăjitură este pufos, aerat și ușor de preparat, fiind baza perfectă pentru torturi, prăjituri și deserturi de casă. Se obține din ingrediente simple și are o textură fină, ideală pentru a fi umplut cu creme, fructe, mousse sau glazuri.

Ingrediente

5 buc. ouă

150 g zahar

150 g faina alba

1 plic praf de copt

1 linguriță Esență de vanilie

1 linguriță sare

100 g Unt și făină pentru tapetarea formei

Mod de preparare

1. Preîncălzește cuptorul la 180°C și unge forma cu unt, apoi tapeteaz-o cu făină sau hârtie de copt.
   Separă ouăle. Bate albușurile împreună cu praful de sare până devin spumă fermă.
   Adaugă treptat zahărul și mixează până obții o bezea lucioasă.
   Încorporează gălbenușurile și esența de vanilie, amestecând ușor.
   Cerne făina împreună cu praful de copt și încorporeaz-o treptat în compoziție, folosind o spatulă și mișcări de jos în sus.
   Toarnă compoziția în forma pregătită și nivelează ușor.
   Coace blatul timp de aproximativ 30 de minute sau până trece testul scobitorii.
   Lasă blatul să se răcească complet înainte de a-l scoate din formă și de a-l tăia sau umple.