



Retete Culinare Romanesti - bucatarasulmaxi.ro: Blat prajituri

PatiserieUşor 40 min 1 portiiChef: admin

Acest blat pufos și aerat este baza perfectă pentru diverse prăjituri, torturi și deserturi festive. Este simplu de realizat, cu ingrediente la îndemâna oricui, dar oferă un rezultat spectaculos. Textura sa ușoară și elastică îl face ideal pentru a fi combinat cu creme, fructe sau glazuri.

Ingrediente

5 ouă

5 linguri apă rece

10 linguri zahăr

10 linguri făină

1 vârf sare

Mod de preparare

1. Separă ouăle. Bate albușurile cu un praf de sare până devin spumoase.
2. Adaugă treptat zahărul și continuă să mixezi până obții o spumă fermă și lucioasă.
3. Încorporează gălbenușurile și apa rece, amestecând la viteză mică până la omogenizare.
4. Cerne făina și adaug-o treptat în compoziție, amestecând ușor de jos în sus cu o spatulă pentru a păstra aerarea.
5. Toarnă compoziția într-o tavă tapetată cu hârtie de copt.
6. Coace la 180°C timp de 25-30 minute, până trece testul scobitorii.

