



## Retete Culinare Romanesti | bucatarasulmaxi.ro: Rețetă Negresă Pufoasă - Desert de Casă

Deserturi traditionale Ușor 45 min 10 portii Chef: Lucian

Negresa pufoasă și aromată este unul dintre cele mai iubite deserturi de casă, apreciată pentru textura sa fragedă și gustul intens de cacao. Se prepară din ingrediente simple, pe care le ai de obicei în bucătărie, iar rezultatul este un desert perfect pentru orice ocazie. Poate fi servită simplă, pudrată cu zahăr sau decorată cu glazură de ciocolată.

### Ingrediente

200 g unt

200 g zahăr

100 g făină

50 g cacao

4 buc. ouă

1 linguriță esență de vanilie

10 g praf de copt

1 buc. praf de sare

### Mod de preparare

1. Preîncălzește cuptorul la 180°C și tapetează o tavă cu hârtie de copt.
2. Topește untul și lasă-l să se răcească ușor.
3. Într-un bol mare, amestecă zahărul cu ouăle până când compoziția devine deschisă la culoare.
4. Adaugă untul topit și esența de vanilie, apoi omogenizează.
5. Încorporează făina, cacaoa, praful de copt și praful de sare, amestecând ușor până obții un aluat omogen.
6. Toarnă compoziția în tavă și nivelează suprafața.
7. Coace negresa timp de 25-30 de minute sau până când trece testul scobitorii.
8. Lasă prăjitura să se răcească complet înainte de a o porționa.
9. Opțional, presară zahăr pudră sau acoperă cu glazură de ciocolată înainte de servire.