



Retete Culinare Romanesti | bucatarasulmaxi.ro: Prăjitura Snagov - Rețetă Tradițională de Casă

Deserturi traditionale Ușor 50 min 8 portii Chef: Lucian

Prăjitura Snagov este un desert pufos și aromat, apreciat pentru textura fină și gustul delicat de lămâie. Se prepară din ingrediente simple, iar combinația dintre ouă, lapte și coaja rasă de lămâie oferă un desert fraged și parfumat. Este perfectă pentru mesele în familie, alături de o cafea sau un ceai.

Ingrediente

4 buc. ouă

200 g zahar

250 g faina alba

100 ml ulei

100 ml lapte

1 plic praf de copt

1 plic zahăr vanilat

1 buc. coajă rasă de lămâie

1 lingură sare

100 g unt sau ulei pentru uns tigaia

Mod de preparare

1. Preîncălzește cuptorul la 180°C și unge o tavă cu unt, apoi tapeteaz-o cu făină.
2. Bate ouăle împreună cu zahărul și zahărul vanilat până când compoziția devine deschisă la culoare și spumoasă.
3. Adaugă treptat uleiul, apoi laptele, amestecând continuu.
4. Încorporează făina cernută împreună cu praful de copt și praful de sare.
5. Adaugă coaja rasă de lămâie și omogenizează compoziția.
6. Toarnă aluatul în tavă și nivelează ușor suprafața.
7. Coace prăjitura timp de aproximativ 30 de minute sau până când trece testul scobitorii.
8. Lasă prăjitura să se răcească înainte de porționare și servește-o simplă sau pudrată cu zahăr.

