

 70 de minute  1 portie  Mediu

Ingrediente

Oua - 8 (pentru blat)
Zahar - 400 g (pentru blat) + 150 g (pentru crema)
Bicarbonat - 1 lingurita bicarbonat stins (pentru blat)
Faina - 250 g (pentru blat) + 2 linguri (pentru crema)
Cacao - 3 linguri (pentru blat)
Ulei de floarea soarelui - 2 linguri (pentru blat)
Lapte - 300 ml (pentru crema)
Zahar vanilat - 3 plicuri (pentru crema)
Ciocolata de menaj - 150 g (pentru glazura si decor)
Nuca de cocos - 100 g (pentru glazura si decor)
Margarina - 200 g (pentru crema) + 2 linguri (pentru glazura si decor)

Mod de preparare

1. Bati albusurile spuma cu zaharul, apoi adaugi faina amestecata cu cacao, amestecand usor cu paleta de jos in sus. Adaugi galbenusurile amestecate cu bicarbonatul stins si, la final, 2 linguri ulei. Pui compozitia intr-o tava tapetata cu faina si coci la foc potrivit 35 de minute.

2. Pregatesti crema: Dizolvi faina cu putin lapte rece sa nu ramana cocoloase. Fierbi laptele cu zaharul vanilat si cu zahar, adaugi compozitia facuta din faina si fierbi pana se leaga. Lasi sa se raceasca si adaugi peste margarina frecata spuma, in prealabil.

3. Dupa ce s-a racit blatul, il tai cu o forma rotunda (pahar), dupa care il tai la mijloc. Umpli cu crema mijlocul si pe margini, roata, apoi marginile le tavalesti in nuca de cocos.

4. Ciocolata de menaj o rupi bucati si o pui intr-o cratita pe foc mic cu 2 linguri de margarina. Amesteci pana se topeste ciocolata. Ciocolata obtinuta o pui deasupra fulgilor, cu ajutorul unei linguri. Este un desert bun si usor de facut, dar, totodata si aspectuos. Copiii vor fi incantati sa manance acesti delicioși fulgisorii de nea.

Pofta buna!

Aceasta reteta provine do pe site-ul culinar Retetaperfecta.ro Gaseste-ne pe Facebook, la adresa: <https://www.facebook.com/retetaperfecta.ro>