



Ingrediente

Oua - 5 bucati
Zahar - 10 linguri
Faina - 10 linguri
Ulei - 5 linguri
Sare - 1 varf de lingurita
amoniac (stins in zeama de lamaie) - 1 lingurita
Coaja rasa de lamaie
Stafide
Rahat de trandafiri
Zahar farin
pentru pudrat

🕒 50 de minute 👤 8 portii 📊 Mediu

Mod de preparare



1. Mai intai separam ouale. Batem albusurile si un varf de lingurita de sare cu telul pana se obtine o spuma nu prea tare. Apoi amestecam galbenusurile si zaharul cu mixerul pana obtinem o crema (aproximativ 1 minut). Peste galbenusuri turnam spuma de albusuri, amestecam bine cu o spatula, picuram si uleiul si amestecam continuu. Adaugam amoniacul stins in zeama de lamaie, coaja de lamaie si turnam in ploaie faina, amestecand tot timpul cu spatula.



2. Vom obtine un aluat foarte moale, din care vom pune cu lingurita in tava piscoturi la distanta intre ele, pentru ca isi mari volumul in cuptor.



3. Se orneaza cu stafide si rahat, daca va plac, si se dau la cuptorul preincalzit pentru aproximativ 20 de minute, la foc mediu. Sunt gata cand devin aurii pe margini. Dupa ce le scoatem din cuptor, le asezam pe o farfurie presarata cu zahar farin si le pudram tot cu zahar farin. Sunt foarte moi si pufoase si gata de savurat! Eu am obtinut 2 tavi. Sa le gatiti pentru cei dragi! Pofta buna!

Pofta buna!

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