

 70 de minute  6 portii  Mediu

Ingrediente

Foi de placinta - 1 pachet
Gris - 1 lingura
Iaurt - 1 kilogram
Oua - 7 bucati
Ulei de floarea soarelui - 100 de mililitri
Zahar - 400 de grame
Zahar vanilat - 2 plicuri

Mod de preparare

1. Bati ouale cu 7 - 8 linguri de zahar, apoi adaugi iaurtul, scurs in prealabil de zer, grisul si zaharul vanilat.
2. Desfaci foile si le ungi cu ulei. Ungi tava cu ulei. Asezi pe rand, in tava, 6 - 7 foi, presarand pe fiecare putin zahar.
3. Torni umplutura peste foi, o netezesti si acoperi cu foile de placinta ramase, suprapunandu-le in acelasi mod. Incretesti ultima foaie, o ungi cu ulei si presari deasupra zahar.
4. Introduci tava in cuptorul preincalzit. Coci placinta la foc mijlociu, pentru 40 de minute, pana cand se rumeneste frumos.
5. Scoti tava din cuptor si o acoperi cu un servet umed. Dupa ce placinta s-a racit, o tai in bucati.

Pofta buna!

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