




Prajitura cu foi de napolitane



Ingrediente

Foi de napolitana - 3 bucati
Stafide - 150 de grame
Lamaie - 1 bucata
Portocala - 1 bucata
Nuci - 100 de grame
Zahar - 100 de grame
Miere - 100 de grame

 50 de minute  8 portii  Mediu

Mod de preparare

1. Razi fin coaja de portocala. Storci zeama si pastrezi pulpa zdrobita. Tai nucile marunt. Dai stafidele prin masina de tocat. Intr-o cratita amesteci zeama de portocala si lamaie cu mierea si zaharul si le pui la fiert la foc mic. Adugi stafidele, nucile, pulpa si coaja de portocala.

2. Umpli foile de napolitana cu crema calda, le presezi cu o greutate si le dai la rece pentru 2 - 3 ore. Le tai in romburi sau dreptunghiuri.

Pofta buna!

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