




## Prajitura cu iaurt si prune



### Ingrediente

Oua - 4 bucati  
Esenta de vanilie - 1 fiola  
Praf de copt - 1 plic  
Iaurt natural - 1 pahar mare  
Ulei de floarea soarelui  
Zahar tos - 2 cani  
Faina - 3 3/2 cani  
Prune - 1 kilogram

 60 de minute  8 portii  Mediu

### Mod de preparare

1. Bati ouale cu vanilia si cu zaharul tos, adaugi iaurtul, apoi uleiul si faina cu praful de copt. Amesteci usor. Torni totul intr-o tava unsa si tapetata cu faina. Deasupra asezi jumutati de prune si dai tava la cuptor la foc potrivit.
2. Cand e coapta, scoti prajitura si o lasi la racit. Apoi presari zahar pudra. In loc de prune poti folosi si alte fructe, dupa preferinta.

*Pofta buna!*

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