






Ingrediente

OuaZahar - 5 linguri
Faina alba - 6 linguri pline
Praf de copt - 1 pliculet
Zahar vanilat - 1 pliculet
SareCacao - 1 lingura plina
Nuca macinata - 2 linguri pline
Stafide - 50 de grame
Rahat de trandafiri - 100 de grame
Bomboane de ciocolata - 75 de grame

 85 de minute  10 portii  Mediu

Mod de preparare

1. Se separa ouale. Se bat cu mixerul albusurile cu un praf de sare pana se fac spuma, se adauga zaharul, zaharul vanilat si se bat in continuare pana se intareste spuma.
2. Se adauga treptat galbenusurile. Apoi se adauga praful de copt, faina si amestecam cu o lingura.
3. Compozitia se asaza in 3 castroanele: unul va ramane simplu, intr-unul adaugam 2 linguri de nuca; in al treilea adaugam o lingura cu varf de cacao.
4. Se pune din fiecare compozitie in forme de copt, combinand dupa gust si inspiratie. Se decoreaza cu stafide, bombonele de ciocolata si rahat maruntit. Se da la cuptor, la foc mediu, 20 de minute (fiecare tava).
5. Vom obtine aproximativ 3 tavi cu rotunjoare. Se servesc rece, se pot pudra cu zahar. Pofta buna!

Pofta buna!

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