



Castor face o prăjitură

LARS KLINTING

PRĂJITURA LUI CASTOR

75 g margarină sau unt topit

160 g zahăr

2 ouă

180 g făină

1 ½ linguriță praf de copt

2 lingurițe zahăr vanilat

100 ml lapte

(pesmet pentru formă)



1. Încingem cuptorul la 175 de grade.
2. Topim untul la foc mic într-o cratiță.
3. Ungem forma cu puțin unt topit.
4. Pudrăm forma cu pesmet și o scuturăm cu grijă, ca pesmetul să se prindă de pereții formei. E important să ungem forma cu unt și s-o pudrăm, altfel prăjitura se lipește de ea.
5. Batem ouăle și zahărul într-un castron cu mixerul, până când obținem o spumă albă.
6. Amestecăm făina, praful de copt și zahărul vanilat într-un bol mic. Amestecăm totul și turnăm peste spuma de ouă îndulcită.
7. Amestecăm laptele cu untul topit rămas și turnăm totul peste compoziția din castron.
8. Turnăm aluatul în formă și coacem prăjitura timp de 35 de minute, în partea de jos a cuptorului.