

Prajitura usoara cu visine

Prajitura usoara cu visine

Ingrediente :

Blat: 250 g unt, 200 g zahar, 1 pachet zahar vanilat, 6 oua, 350 g faina, 1 pachet de praf de copt, 2 linguri cacao, 3 linguri frisca nebatuta sau lapte, 500 g visine din compot

Preparare :

Se bate zaharul impreuna cu untul, zaharul vanilat si un praf de sare. Se adauga treptat ouale, alternativ cu cite o lingura de faina. Restul de faina se amesteca cu praful de copt si se adauga la blat. Se unge o tava (30x36) cu unt. Se pune in tava jumatate din aluat. Cealalta jumatate se amesteca cu cacao si cu frisca nebatuta (lapte). Se pune peste aluatul din tava. Se scurg bine visinele si se apasa in blat. Se da la cuptor pentru 35 de minute la 175 grade Celsius. (e un fel de Valurile Dunarii fara partea superioara - budinca si glazura de ciocolata)