

Cozonac cu brinza si fructe confiate

Cozonac cu brinza si fructe confiate

Ingrediente :

500 g faina, 2 oua, un plic praf de copt, 2 oua, 200 g zahar, 175 g unt, 250 g brinza de vaci, 2 plicuri zahar vanilat, scortisoara, 200 g stafide, 100 g coaja de lamiie glasata, 100 g visine glasate, 100 g fulgi migdale, glazura de vanilie/200 g ciocolata alba, 6 liguri rom sau apa si 5-6 picaturi esenta rom

Preparare :

Se amesteca stafidele cu migdalele, coaja de lamiie taiata bucatele si romul/esenta de rom. Se lasa sa se patrundfa peste noapte. Se amesteca faina cu cu praful de copt. Separat, se amesteca ouale cu zaharul, zaharul vanilat, un praf de sare, scortisoara. Se incorporeaza treptat la faina. Se topeste untul, la foc mic, si se incorporeaza. Se incorporeaza brinza de vaci, bine stoarsa. Se toaca visinele si se incorporeaza, impreuna cu fructele lasate la marinat peste noapte si scurse. Se coace intr-o forma de guguluf, la 180 grade Celsius, 60-70 minute. Se unge cu glazura de vanilie sau cu ciocolata alba topita.