

Cuburi cu cirese

Cuburi cu cirese

Ingrediente :

700 g cirese din compot, 4 oua, 175 g zahar, 200 g unt, 200 g faina, 1 lingurita praf de copt. Pentru farimituri: 125 g faina, 50 g zahar, 50 g unt, 1-2 linguri migdale macinate

Preparare :

Se lasa ciresele sa se scurga de zeama. Se prepara intii aluatul pentru farimituri: se amesteca faina, zaharul si untul bucati. Se adauga migdalele. Se lasa la rece 15 minute. Se prepara intre timp blatul: se amesteca cremos ouale cu zaharul, untul si un praf de sare. Se amesteca separat faina cu praful de copt si apoi se incorporeaza treptat la compozitia de oua. Se tapeteaza o tava cu hirtie de copt si se dispune blatul, peste care se aseaza si se apasa usor ciresele. Se rade aluatul pentru farimituri pe razatoarea mare, dispunandu-se uniform pe toata suprafata prajiturii. Se da la cuptorul preincalzit la 200 grade Celsius 25 minute. Se lasa sa se raceasca aproximativ o jumatate de ora in cuptorul stins si apoi se taie cuburi.