

Cozonac cu fructe

Cozonac cu fructe

Ingrediente :

400 g fructe uscate, dupa preferinta (caise, mango, lamii, portocale, stafide), 4 oua, 150 g unt moale sau margarina, 75 ml sirop de artar, 100 g alune macinate, coaja de la o lamiie, 250 g faina, 1 pachet praf de copt, 125 ml lapte

Preparare :

Se toaca fin fructele uscate. Se separa galbenusurile de albusuri. Se amesteca cu mixerul margarina/untul cu galbenusurile. Se incorporeaza pe rind siropul de artar, nucile si coaja de lamiie. Se amesteca separat faina cu praful de copt si se adauga la compozitia de galbenusuri. Se incorporeaza alternativ fructele si laptele. Se bate spuma albusul. Se incorporeaza cu grija la aluat, amestecind de jos in sus. Se unge o forma de cozonac si se presara cu alune macinate sau pesmet. Se dispune uniform aluatul si se da la cuptorul incins la 175 grade Celsius, aproximativ o ora.