

Prajitura Nicoleta

Prajitura Nicoleta

Ingrediente :

Pentru aluat : 8 albusuri; 300 g zahar; 150 g fulgi nuca de cocos; 4 linguri de faina. Pentru crema: 8 galbenusuri; 300 g zahar; 4 linguri faina; 150 ml lapte; 4 plicuri zahar vanilat; 200 g unt

Preparare :

Prepari intii aluatul. Bati albusurile spuma impreuna cu zaharul si amesteci usor cu nuca de cocos si faina. Din compozitia obtinuta coci 2 foi intr-o tava unsa cu ulei si tapetata cu faina, cate 10 minute fiecare. Pentru crema, frece bine galbenusurile cu zaharul, adaugi faina si laptele si fierbi pe foc pana se ingroasa. Cand se raceste adaugi untul si zaharul vanilat. Peste prima foaie pui crema si pastrezi putin pentru a doua foaie. Dupa ce pui a doua foaie, o ungi cu crema ramasa peste care presari nuca de cocos sau ciocolata rasa.