



▯ ▯ **Ingrediente :**

- 6 buc oua
- 250 g unt la temperatura camerei
- 300 g zahar

- 200 g iaurt grecesc

- 400 g capsuni impartite in 2 x 200 g

- 2 lingurite esenta de vanilie

- 2 lingurite praf de copt

- 1 praf sare

Incepem prin a mesteca faina cu sarea si praful de copt.

Lasam amestecul deoparte si frecam untul cu zafarul pentru 2-3 minute. Untul pe care l-am folosit are o grasime de 82% si este unt nesarat.

Adaugam treptat cate un ou pana cand le vom termina, timp in care mixam continuu.

Adaugam iaurtul grecesc si imediat dupa adaugam extractul de vanilie.

Punem cate o lingura de faina treptat pana cind o vom termina, timp in care mixam continuu.

Pentru a combina toate aceste ingrediente eu am folosit un mixer ,dar puteti folosi un bol mare si sa amestecati totul cu o lingura.

Compozitia este pregatita si avem nevoie de o tava rotunda cu diametrul de 26 cm , tava care este tapetata cu hartie de copt.

Punem aproximativ o jumatate din compozitie sio distribuim pe toata suprafata tavii.

Urmeaza sa asezam primul strat de capsuni.

Dupa cum v-am spus, am folosit o tava rotunda de 26 cm,insa puteti sa folositi si o tava mai mare.In acest caz timpul de coacere se va reduce.

Dupa ce s-a pus primul strat de capsuni se acopera cu restul de compozitie.

Se distribuie compozitia pe toata suprafata si apoi se pun capsunile ramase.

Acum se baga tava in cuptorul preincins la 170 C , si se lasa in cuptor 75 de minute , sau pina se trece testul cu scobitoarea.

Dupa ce se scoate tava din cuptor , se indeparteaza inelul si foia de copt.

Se poate presara , sau nu ,zahar pudra pe prajitura , si se poate servi .

Pofta buna !!

