

Prăjitură de Crăciun cu portocale și Nutella®

Mediu

1 h 40 min



INGREDIENTE

PENTRU 10 PORȚII

- 3 oua
- 260 g zahar tos
- 3 portocale medii
- 1 lamaie medie
- 85 g iaurt
- 115 g unt topit
- 175 g faina
- 35 g migdale macinate
- 2 lingurite (7g) praf de copt
- un praf de sare
- 150 g Nutella®
- 30 g coaja de portocala confiata

PAȘI



1

Ungeți bine cu unt și tapetați cu făină o formă de copt rotundă cu gaură în mijloc și cu capacitatea de 2 litri.

Într-un bol mic, amestecați ouale cu zahărul până când compoziția devine moale și pufoasă.



2

Radeti coaja portocalelor și a lămâii și stoarceti sucul dintr-o portocală (80ml) și din jumătate de lămâie (30ml).

Transferați coaja și sucul de citrice într-un alt vas și amestecați-le cu iaurtul și cu untul topit.



3

Incorporați amestecul de suc și iaurt în cel de ouă.



4

Intr-un bol separat, cerneti faina cu migdalele macinate, praful de copt si sarea.

Incorporati usor in faina amestecul de suc, iaurt si oua si amestecati bine pana cand dispar toate cocloasele.

Preincalziti cuptorul la 180°C si pozitionati gratarul la mijlocul cupturului.

Turnati aluatul in forma de copt si coaceti timp de 30-35 de minute (sau pana cand scobitoarea pe care o folositi ca sa verificati daca blatul e gata iese curata).

Dupa ce s-a racit, scoateti prajitura din forma de copt, rasturnand-o pe o farfurie.



5

Taiati prajitura-inel in jumatate, de-a lungul ei, ungeti partea de jos cu 100 gr de Nutella[®], apoi asezati cealalta jumatate deasupra.

Intre timp, puneti restul de crema Nutella[®] intr-un vas mic pe care-l asezati deasupra unui recipient cu apa fierbinte, asteptati 5 minute pana cand crema se inmoaie, si ornati suprafata prajiturii.

Decorati prajitura cu fasii de coaja de portocala confiata.