

Πρεζιτούρα ζαχαίρα

Χώρα: Ρουμανία



Υλικά:

350 gr Φαρίνη, 10 gr baking powder
200 gr ζάχαρι, 10 gr Βανίλια
250 ml γάλα, 2 gr αλάτι
200 gr βούτυρο
3 αυγά

Γλάσο

200 gr σκόνη ζάχαρι
250 ml γάλα
2 κουτάλια ζάχαρι
200 gr αλεσμένο Ινδοκάρδιο

Εκτέλεση:

Βάζω στο μπλζ του μίξερ ζάχαρη το βουτυρο (μαλακό) το αλάτι, την βανίλια και μαζί ανακατεύω μέχρι να γίνει μια κρέμα. Μετά βάζω ένα ένα το αυγό. Στη συνέχεια χαμηλώνω την ταχύτητα του μίξερ και βάζω σιγά σιγά την φαρίνα περίπου μισή ποσότητα. Συνεχίζω βάζοντας λίγο λίγο γάλα, μισή ποσότητα. Εισάγω 100gr φαρίνη και συνεχίζω το κομμάτι οσπου να ζυμώνει η φαρίνη και το γάλα. Προσθέτω το baking powder θα βάλω το μίγμα μου στο ταψί αφού έχει αντικαταστατικό χυμού. Πίναει στο προθερμασμένο φούρνο σε 170°C για 50 λεπτά. Όταν κρυώσει το κομμάτι κόβω σε κύβους.

Εύκολη/Μέτρια/Δύσκολη

Χρόνος εκτέλεσης: 90 λεπτά