



REPUBLICA BIO

Doar produse certificate organic!



Prăjitură de vis cu portocale și cocos, vanilie și nuci

Acum am pentru tine o delicioasă rețetă dulce și nu degeaba i se spune "prăjitură de vis". Este o prăjitură exotică și foarte aromată, cu un timp de preparare de aproximativ 45 de minute.

Iată de ce ingrediente ai nevoie:

O portocală de la care vei folosi coaja rasă, și 1/4 de cană de suc stors din ea

2 ouă mari

3/4 de cană de iaurt sau smântână

1/2 de cană de miere

1/4 de cană de ulei de cocos Republica BIO

O linguriță de extract de vanilie

2 căni de făină de migdale

O cană de nuci pecan măcinate

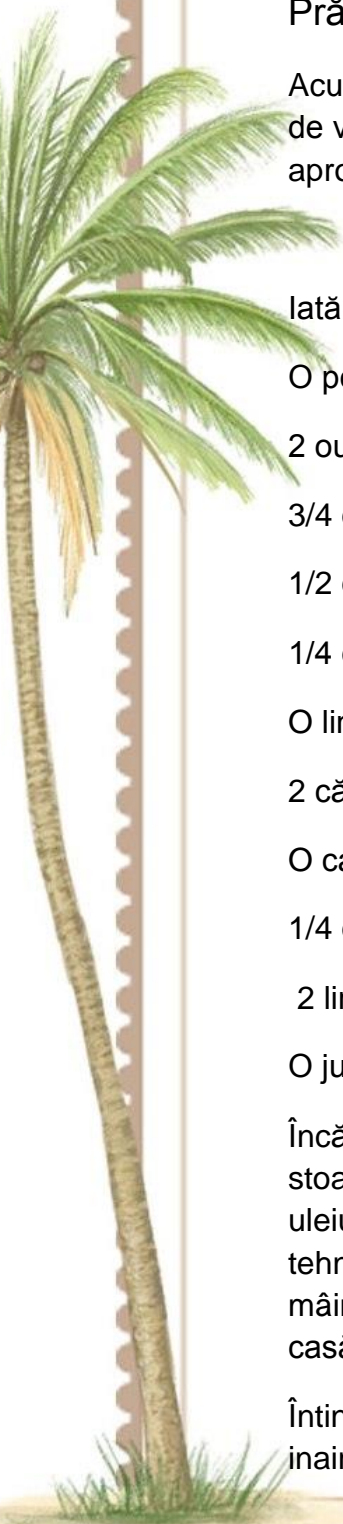
1/4 de cană de făină de cocos

2 lingurițe de bicarbonat de sodiu

O jumătate de linguriță de sare de mare

Încălzește cuptorul la 180 de grade Celsius. La portocala, răzuie-i coaja și stoarce-i zeama. Într-un vas larg, amestecă toate ingredientele lichide, inclusiv uleiul de cocos, iar în alt vas la fel de încăpător pe cele uscate. Cea mai inspirată tehnică de amestecare pe care o poți folosi e cea tradițională: cu cele două mâini. Așa, desertul tău își va menține textura specială, de prăjitură făcută în casă. Îmbină apoi compoziția lichidă cu cea uscată și amestecă totul din nou.

Întinde aluatul într-un vas de sticlă termorezistentă, pe care l-ai uns bine cu ulei înainte. Folosește tot ulei de cocos, e cel mai bun.





REPUBLICA BIO

Doar produse certificate organic!

Coace totul timp de 25-30 de minute iar la sfârșit ornează cu fulgi de ciocolată (sau de cocos, dacă vrei să păstrezi tema).

După ce se răcește, taie cubulețe și... poftă bună!

