



Prăjitură cu tahini

Steps: 6

Difficulty Grad:

Ingredients

Portions

50 g	făină	3	ouă
100 g	tahini	80 g	zahăr brun
	puțin unt pentru uns tava de copt	1/2 plic	praf de copt
1 lingură	semințe de mac		

Instructions

Acest desert seamănă cu un chec clasic, dar are o aromă specială. Servește cu o ceașcă de ceai sau cafea.

Pasul 1. Preîncălzește cuptorul la 180°C.

Pasul 2. Într-un castron, bate gălbenușurile cu zahărul, până obții o spumă.

Pasul 3. Aduagă făina și praful de copt și amestecă bine.

Pasul 4. Încorporează smântâna și pasta tahini, apoi albușurile bătute spumă tare.

Pasul 5. Toarnă aluatul într-o formă unsă cu unt, apoi coace, timp de 20 de minute.

Pasul 6. Presară semințe de mac și continuă să coci, timp de aproximativ 15 minute.

Autor: Teo Dinescu

Mai multe rețete de la acest autor

Vezi mai multe rețete si sfaturi utile din aceasta categorie: