

## Prajitura cu crema de lamaie

Scriș de Sighet Online  
Sâmbătă, 26 Mai 2012 10:38 -

---

### **Ingrediente:**



100 gr unt 4 oua 200 gr margarina 500 ml lapte zahar pudra 4 buc. lamaie 3 linguri de faina 8 linguri zahar

1 fiola esenta lamaie

1 pachet foi de placinta

**Mod de preparare:**Curatam lamaile de coaja, scoatem samburii si le bagam in blender sa le pasam. Topim untul intr-o cratita si adaugam faina treptat pana obtinem o coca moale, apoi stingem cu laptele putin cate putin, amestecand continuu. Cand crema devine omogena, adaugam lamaile si zaharul si amestecam pana cand zaharul s-a topit si faina a fiert. Lasam la racit, apoi incorporam ouale batute si esenta. Punem margarina la topit. Tapetam tava cu margarina si asezam jumătate din foi pe rand ungandu-le pe fiecare cu margarina topita.Turnam apoi crema si asezam si restul foilor.Bagam la cuptor pentru aproximativ 40 minute la o temperatura de 180C. Servim rece si ornam cu zahar pudra.

Pof

ta buna!