

## Prajitura cu visine

2008/07/04



### Ingrediente:



8 oua  
300g faina  
200g zahar tos  
1 pliculet praf de copt Dr, Qetker  
3 pliculete zahar vanilinat Dr. Qetker  
100g ulei  
1 kg visine fara samburi  
Zahar pentru pudrat

**Mod de preparare:**

Visinile se pun in zahar cu o seara inainte, dupa ce in prealabil le-am scos samburii. Inainte cu jumatate de ora de a incepe sa pregatim prajitura le punem la scurs intr-o strecuratoare.



Faina se pune intr-un bol si se amesteca cu praful de copt.



Separam galbenusurile de albusuri si le punem in doua boluri.



Batem albusurile spuma, adaugam zaharul tos, zaharul vanilinat si amestecam usor cu telul. Urmeaza apoi sa adaugam si galbenusurile care au fost si ele batute, in prealabil, uleiul si faina in ploaie. Amestecam cu grija pentru a nu se lasa compozitia de blat.



Dupa ce am obtinut compozitia, o punem intr-o tava dreptunghiulara, unsa in prealabil cu ulei si tapetata cu faina. Nivelam suprafata blatului si incepem sa punem visinile care au stat in prealabil la scurs. Dm prajitura la cuptor pentru 40 minute.



Dupa ce scoatem prajitura din cuptor, o lasam sa se raceasca si apoi o pudram cu zahar.

