

## Prajitura cu foi de miere – Prajitura Albinuta

2008/06/14



### Ingrediente:



Un pachet de 4 foi cu miere Dolce Iulius (foarte bune)

1 litru lapte

350g zahar tos

4 pliculete zahar vanilinat

7 linguri faina

200g margarina Rama

100g zahar pudra

1 borcan de gem caise 360g

**Mod de preparare:**

Laptele, zaharul tos, zaharul vanilinat si faina adaugata in ploaie se pun intr-o cratita si se fierb pe baie de aburi, amestecand permanent, pana ce se ingroasa compozitia. Dupa ce s-a ingrosat, se ia cratita de pe foc si se lasa la racit.



Intre timp, intr-un bol se freaca spuma, margarina si zaharul pudra. Acest amestec se adauga peste crema din lapte si faina deja racita, si se amesteca, pana se omogenizeaza.



Dupa ce am obtinut crema, trecem la umplerea foilor de prajitura. Se ia o foaie pe care se intinde jumatate din crema preparata, apoi se acopera cu o a doua foaie pe care vom intinde gemul de caise, din nou, se acopera cu o alta foaie, peste care urmeaza sa punem crema ramasa si din nou urmeaza sa acoperim cu o alta foaie – care este ultima.



Prajitura se introduce la frigider de preferabil pana a doua zi, astfel foile vor devenii moi. A doua zi inainte de a fi servita se pudreaza cu zahar. Este o reteta de prajitura fina si delicioasa – placuta, cu siguranta, de toata familia.



