

# NEGRESE

(sursa: <http://www.lalena.ro>)

Postat pe 11 May 2016 de:

**Dorin Cirlugea**

[[carlugea@yahoo.com](mailto:carlugea@yahoo.com)]

Categoria: **Dulciuri**

Dificultate: **Foarte usor**  
Am cautat mult o re?eta de negrese care sa nu aibe blatul pufos, ci umed ?i condensat.

Cantitate: **1 kg (12-16 portii)**

Timp de preparare: **45 min**

## Lista de ingrediente:

- unt \* 100g + 20g (pentru glazura)
- zahar \* 200g
- oua \* 2 buc
- cacao pudra \* 2 linguri cu varf
- faina alba \* 280g
- smantana dulce 32% \* 250ml + 50ml (pentru glazura)
- lapte \* 250ml
- praf de copt \* 1 plic
- ciocolata neagra (amaruie) \* 150g

## Pasi de pregatire:

- Se bate untul moale cu zaharul.
- Se adauga unul cate unul ouale, mixand bine dupa fiecare.
- Se adauga laptele ?i smantana dulce. Se amesteca bine.
- Faina se amesteca cu cacao ?i cu praful de copt.
- Se incorporeaza in aluat ?i se mixeaza bine. Ar trebui sa fie un aluat mai gros, daca se ia cu lingura ?i se toarna, i?i pastreaza forma pu?in.
- Se toarna aluatul in tava a?ternuta cu hartie de copt ?i se pune la cuptor, la temperatura medie - cam 40-45 de minute, apoi se incearca cu scobitoarea. Daca mai trebuie se mai lasa la cuptor inca pu?in.
- Cat se coace prajitura, se pregate?te glazura pentru ea. Intr-un castron se pune ciocolata, 20g de unt ?i 50ml de smantana lichida.
- Se amesteca u?or pana se dizolva ciocolata ?i se amesteca toate ingredientele. Apoi se stinge focul ?i se lasa sa se raceasca.
- Cand este gata blatul de prajitura, se scoate ?i se lasa sa se raceasca bine.
- Dupa ce s-a racit se toarna glazura ?i se intinde uniform pe toata suprafat?a. Se pune la frigider sa se intareasca.