



## PRĂJITURĂ CU NUCĂ DE COCOS ȘI LĂMÂIE



Șase porții pentru borcane de 250 ml cu capac filetat

### INGREDIENTE

1 lămâie organică mare  
 180 g zahăr brun Demerara  
 125 gr unt moale  
 pulpa de la ½ păstaie de vanilie  
 2 ouă (medii)  
 240 ml sana 2-3% grăsime (sau  
 iaurt de băut/lapte bătut)  
 170 gr de făină  
 100 gr fulgi de cocos  
 1 linguriță cu vârf de sare de  
 lămâie  
 praf de copt  
 ¼ linguriță bicarbonat de sodiu  
 puțină sare  
 unt moale și făină pentru borcane  
 Ornare: zahăr pudră și fulgi de  
 nucă de cocos

### MOD DE PREPARARE

Se spală lămâia temeinic în apă fierbinte, se usucă și se rade coaja. Sucele se stoarce într-o cană. Borcanele curate și sterilizate se tapetează cu unt și un strat de făină. Se preîncălzește cuptorul la 160°C CircoTherm.

Se amestecă untul, zahărul, coaja de lamaie și pulpa de vanilie și se bat până se face o spumă. Se adaugă ouăle și sana și se bate în continuare încă cinci minute. Se adaugă făina, nuca de cocos, sarea, praful de copt și bicarbonatul de sodiu stins cu sare de lamaie și se mai bat puțin. Se adaugă și sucul de lămâie.

Se pune aluatul în borcane și se se coace preparatul pe nivelul 2 jumătate de oră până capătă o culoare aurie. Se verifică cu o țepusă dacă este aluatul este gata, deoarece durata depinde de grosimea sticlei.

Se scot borcanele din cuptor. Se închid când sunt încă fierbinți pentru păstrare. Dacă se țin la frigider, termenul de valabilitate este de cel puțin două săptămâni. Pentru a le mânca imediat, se lasă să se răcească și se servesc în borcan sau se pun pe o farfurie și se ornează cu zahăr pudră și fulgi de nucă de cocos.

Idee: pentru ca tortul să aibă și mai mult gust de lămâie, se adaugă coaja de lămâie la ornare.



## PRĂJITURĂ CU NUCĂ DE COCOS ȘI LĂMÂIE

### INGREDIENTE

1 lămâie organică mare  
180 g zahăr brun Demerara  
125 gr unt moale  
pulpa de la ½ păstaie de vanilie  
2 ouă (medii)  
240 ml sana 2-3% grăsime (sau  
iaurt de băut/lapte bătut)  
170 gr de făină  
100 gr fulgi de cocos  
1 linguriță cu vârf de sare de  
lămâie  
praf de copt  
¼ linguriță bicarbonat de sodiu  
puțină sare  
unt moale și făină pentru borcane  
Ornare: zahăr pudră și fulgi de  
nucă de cocos

### MOD DE PREPARARE

Alternativă:

Tortul se poate coace și într-o tavă de sticlă. Pur și simplu se dublează cantitățile de ingrediente și se coace pe nivelul 3 timp de 25-de minute.

Idee: acest tort merge extrem de bine cu cremă de portocală: se bat 250 gr smântână cu 2 linguri de marmeladă și lichior de portocale.