

Negresă la tigaie – Nu Credeam Că Poți Face Așa Negresă – Și Nici Măcar Nu Folosești Cuptorul



Negresă la tigaie



Poftă de **ceva dulce** fără să **pornești cuptorul**? Încearcă negresa la tigaie!

O **rețetă rapidă, ciocolatoasă și super simplă** – gata doar cu **câteva ingrediente** și o tigaie. Vei învăța pas cu pas cum să obții o **prăjitură moale și densă**, fără să o arzi, plus idei de toppinguri extra delicioase. Perfectă când vrei **desert pe loc, fără efort!**

Ingrediente sunt mai jos în descriere, iar rețeta pas cu pas este prezentată în video.

- 350-400 g făină
- 120 ml ulei
- 220 ml lapte
- 60 g zahăr
- 30-35 g cacao
- 2 linguri dulceață de vișine

- 2 ouă
- 1 esență de vanilie
- 1 plic praf de copt
- 1 praf sare

Pentru glazură:

- 120 g ciocolată
- 120 ml lapte rece

1. Amestecă ingredientele uscate: zahăr, cacao, praf de copt, sare și făină, cu telul, pentru a evita formarea cocoloașelor.
2. Adaugă treptat uleiul, ouăle, laptele rece și esența de vanilie.
3. Dacă aluatul este prea dens, mai adaugă lapte rece, până obții o consistență fluidă, ca de miere curgătoare. La final, încorporează două linguri de dulceață de vișine.
4. Pregătește o cratiță/tigaie cu fund dublu, tapetată cu hârtie de copt umezită și mototolită, apoi toarnă compoziția și nivelează.
5. Bate tigaia de masă ca să elimini bulele de aer. Pune capacul, lăsând hârtia să nu atingă compoziția. Gătește pe foc mediu spre mic, cu capacul pus, timp de 15 minute, verificând la final cu o scobitoare.
6. Separat, topește ciocolata ruptă în bucăți cu lapte într-un bol termorezistent, la bain-marie, până obții o cremă omogenă.
7. Când prăjitura este coaptă, toarnă crema de ciocolată deasupra și întinde uniform inclusiv pe margini. Las-o să se răcească complet, aproximativ 30 de minute, apoi poate fi tăiată și servită.