

**Titlu reteta:** Prajitura Japoneza

**Autor reteta:** elenutza

**Ingrediente reteta: Blat:**

- 180 g margarina, topita
- 180 g zahar pudra
- 180 g nuci prajite si macinate
- 5 albusuri
- 125 g faina
- 1 lingurita rasa de bicarbonat
- un praf de sare
- 1/2 esenta de rom

**Glazura galbena:**

- 5 galbenusuri
- 200 g zahar pudra

**Glazura de cacao:**

- 70 g margarina, topita
- 70 g zahar pudra
- 2 lingurite cacao
- 25 ml rom (merge si esenta de rom)
- 100 g nuca prajita si macinata

**Descriere reteta: Blat:** Margarina topita se amesteca foarte bine cu zaharul si, dupa ce acesta s-a topit, se adauga nuca si esenta de rom. Albusurile se bat spuma tare cu un praf de sare, apoi se incorporeaza in amestecul de nuca. Se amesteca numai de jos in sus si apoi se adauga faina amestecata in prealabil cu bicarbonatul.

Compozitia se toarna intr-o tava (de friptura, cu marginile mai inalte) captusita cu folie de aluminiu, unsa si pudrata cu faina. Prajitura se da la copt, la foc mic, pentru aproximativ 15 min. Trebuie sa se intareasca putin la suprafata.

Intre timp se prepara **glazura galbena** astfel: galbenusurile se bat bine cu zaharul pudra. Glazura obtinuta se intinde pe prajitura din tava, apoi se mai da la cuptor, tot la foc mic, pana se intareste glazura, circa 10-15 minute.

Intre timp se prepara **glazura de cacao**: margarina topita se amesteca bine cu zaharul (cu un tel), apoi se adauga cacaua, romul si 3/4 din nuca. Glazura se intinde peste stratul de glazura galbena intarit si se presara restul de nuca. Prajitura se da la rece pana se intareste glazura, apoi se taie in patrate.

**Poza reteta:**

