

Cea mai Apetisantă Prăjitură cu Mere – Prăjitură cu Cana – Nimeni nu refuză încă o felie



Această prăjitură cu mere, preparată „cu cana”, se numără printre cele mai apetisante opțiuni pentru perioadele de post, fiind, de asemenea, o alegere excelentă pentru cei care adoptă un regim alimentar vegan.

Prăjitură cu Mere cu Cana



Este o rețetă extrem de **simplă și delicioasă**, ce se poate adapta cu ușurință și în afara perioadelor de post, înlocuind laptele de cocos cu unt. Unul dintre avantajele majore ale acestei prăjituri este faptul că nu necesită cântărirea ingredientelor; tot ce ai nevoie este **o cană pentru a măsura ingredientele** necesare.

Fiind atât de **ușor de preparat**, acest **desert cu mere** se dovedește a fi nu doar **gustos**, ci și **rapid** de realizat, fiind ideal pentru momentele în care dorești ceva **dulce și satisfăcător**, dar **fără efort** considerabil în bucătărie.

- 5 mere dulci și zemoase, aprox. 1,2 kg
- 250 ml suc de măr natural
- 1 pahar (250 ml) aprox. 200 g zahăr
- 1 pahar (250 ml) aprox. 200 g griș

- 1 pahar (250 ml) aprox. 180 g făină de grâu
- 1 pahar (250 ml) aprox. 200 ml, lapte de cocos la conservă
- 1 g sare
- 10 g praf de copt
- 2 plicuri de zahăr vanilat

1. Spălați 5 mere dulci și dați-le pe răzătoarea mare, cu tot cu coajă.



2. Amestecați jumătate din cantitatea de zahăr (aproximativ 100g) cu merele rase pentru a extrage sucul.

Pregătiți amestecul uscat:

1. Într-un bol, combinați 200g griș, 185g făină, restul zahărului (100g), 2 pliculețe de zahăr vanilinat, 10g praf de copt și un gram de sare.

2. Amestecați bine ingredientele uscate.



Împărțiți ingredientele:

1. Împărțiți amestecul uscat în patru pahare egale.

2. Împărțiți merele și sucul rezultat în trei părți egale.

3. Pregătiți o tavă cu un inel și o folie teflonată.



4. Întindeți primul strat de amestec uscat în fundul inelului.

5. Adăugați un strat de mere pe partea de sus, fără a apăsa prea tare.

6. Turnați o porție de suc de măr peste amestecul uscat.

7. Repetați procesul, alternând straturile, până când terminați ingredientele.

8. Adăugați lapte de cocos ca glazură deasupra ultimului strat.



9. Preîncălziți cuptorul la 180°C și coaceți prăjitura timp

de 60 de minute.

10. Lăsați prăjitura să se răcească timp de trei-patru.

11. După 15 minute, îndepărtați inelul și lăsați prăjitura să se răcească complet.

12. Decorați cu zahăr pudră.

