

0 prăjitură cu mere rapidă și super delicioasă



0 prăjitură cu mere rapidă și super delicioasă



Această **prăjitură cu mere** are un gust deosebit datorită merelor proaspete și aromate. Este perfectă pentru a te reîntoarce în amintirile copilăriei și pentru a te bucura de gustul autentic al merelor.

Poftă bună!

- 1,2 kg mere
- 200 g zahăr
- 250 g făină
- 100 ml lapte
- 100 ml ulei
- 3 ouă
- 1 fiolă esență de vanilie
- 10 g praf de copt
- 1 vârf linguriță scorțișoară
- 1 vârf linguriță sare

1. Rade merele pe răzătoarea mare, cu tot cu coajă.
2. Adaugă 50 g zahăr și scorțișoara peste mere și amestecă bine pentru a elibera sucurile.



3. Într-un bol mare, sparge 3 ouă și adaugă un praf de sare, esența de vanilie, 100 ml lapte, 100 ml ulei și 150 g zahăr. Bate bine până când zahărul se dizolvă.
4. Adaugă făina și praful de copt, folosind un blender vertical pentru a evita formarea glutenului. Amestecă până la omogenizare.
5. Împarte aluatul în două părți egale.



6. Toarnă prima jumătate de aluat într-o tavă pregătită cu hârtie de copt și coace la 180 de grade Celsius pentru 15 minute.
7. După ce aluatul s-a răcorit ușor, stoarce sucul în exces din mere și întinde-le uniform peste stratul de aluat.
8. Adaugă cealaltă jumătate de aluat peste mere.



9. Coace la 160 de grade Celsius pentru aproximativ 30-35 de minute, până când se rumenește.
10. După ce prăjitura s-a răcit, presară zahăr pudră vanilat pe deasupra.

