

Plăcintă cu mere la tigaie cu scorțișoară – Mere îmbrăcate – Mere cu bundă



Plăcintă cu mere la tigaie cu scorțișoară – Mere îmbrăcate – Mere cu bundă



Această rețetă oferă o variantă rapidă și delicioasă de **plăcintă de mere**, perfectă pentru o gustare dulce și reconfortantă. Sper să vă placă și să vă bucurați de acest desert simplu și gustos!

- 2 mere mari, dulci
- 1 ou
- 2 linguri de ulei fl. soarelui
- 1 linguriță rasă de sare
- 2 pliculețe de zahăr vanilat
- 3 linguri de zahăr, normal sau brun
- 1 lingură de scorțișoară
- 200 ml lapte
- 200 g făină de grâu
- 5 g praf de copt

1. Într-un bol, bateți oul și adăugați uleiul, sarea, zahărul vanilat, zahărul normal și scorțișoara. Amestecați bine.



2. Adăugați laptele și făina treptat, amestecând continuu. Incorporați praful de copt.

3. Curățați merele și îndepărtați cotorul. Tăiați merele în felii de aproximativ 5 mm grosime.



4. Încingeți uleiul într-o tigaie. Tăvăliți feliile de măr în aluat și prăjiți-le în uleiul încins până devin aurii.

5. Scoateți plăcintele prăjite pe un șervețel pentru a absorbi excesul de ulei.



6. Opțional, tăvăliți plăcintele într-un amestec de zahăr și scorțișoară pentru un plus de aromă.

