

Prajitura cu blat din mere



Ati mancat vreodata o prajitura cu blat din mere?! Cu blat zemos si aromat, si cu glazura apetisanta de ciocolata?! ☐
Daca nu, va provoc s-o incercati chiar acum!!! ☐

In general, **prajiturile cu mere** sunt delicioase dar prajitura asta este atat de gustoasa, incat va veti dezlipi cu greu de ea :)))

Ingrediente:

Blat:

- 2 kg mere (acrisoare)
- 3 oua
- 500 g zahar
- 450-480 g faina
- o lingurita rasa sare
- coaja lamiie si portocala, rase si lasate cu zahar cu 2 -3 zile inainte (optional)
- o lingurita esenta rom
- 2 si $\frac{1}{2}$ lingurite bicarbonat de sodiu

Glazura:

- 6 linguri apa
- 6 linguri pline cacao
- 6 linguri pline zahar

- un praf sare
- $\frac{3}{4}$ pachet unt de 250g
- 250 g nuci/migdale (nuca taiata mare, nu macinata)

Mod de preparare:

Se curata merele. Se dau prin razatoarea mare. Se pun intr-un vas incapator.

Se adauga ouale, zaharul, faina, sarea, mirodeniile si bicarbonatul stins cu zeama de lamaie. Se amesteca totul cu mana (expertii in arta culinara recomanda lucrul asta)

Se toarna in tava tapetata cu hartie de copt, de aprox. 30 cm. latime/42 cm. lungime, si se coace in cuptor preincalzit la 175 grade C (foc potrivit)

Se lasa aprox. 45 min, la copt. Se incearca cu o scobitoare daca e gata sau pana cand blatul se rumeneste:



Se lasa la racit, si cind e rece se toarna peste el glazura fierbinte, care se prepara astfel: intr-un vas (care Nu se lipeste), se pun la fiert toate ingredientele de la glazura, mai putin sarea si mirodeniile. Se lasa la foc mic si se amesteca continuu pina se ingroasa. Se ia de pe foc si se adauga sarea si mirodeniile. Se toarna cat mai uniform deasupra blatului:



Se pun nucile sfarimate si se preseaza usor:



Se lasa la rece cateva ore, si-apoi se feliaza:



...si se savureaza!!!!!!!!!!!!!! Eu, langa o cana maaare de cafea ☐



Pozele vechi ☐



Reteta preluata de la Nasha