

# Prajitura cu cacao si piure de mere



V-am avertizat ca voi lua cu asalt retetele care contin piure de mere ☐ , iar prima dintre ele este, iata, aceasta prajitura cu cacao si piure de mere, pe care am vazut-o pe **blogul lui Annette**. M-a atras in primul rand ideea de prajitura fara grasime -nu contine nici unt si nici ulei-, dar si faptul ca parea atat de accesibila. Intuitia mea s-a dovedit a fi corecta, e o prajitura rapida, usor de facut...si usor de mancat ☐

Urmatoarea reteta cu acest minunat piure de mere sau applesauce, cum zic americanii, va fi una fara oua!!!

## Ingrediente:

- 125 g faina

- 50 g cacao
- un varf de cutit sare
- 1/2 lingurita bicarbonat de sodiu
- 1 lingurita praf de copt
- 100 g zahar brun
- 80 ml lapte
- 2 oua
- 255 g **piure de mere**

### **Mod de preparare:**

Se incalzeste cuptorul la 180 grade C (foc potrivit).

Se unge cu putin ulei o forma de copt de cca. 20 x 30cm. Se presara, cat mai uniform, cu nuca de cocos (2 linguri).

Cerneti intr-un bol faina, cacaua, sarea, bicarbonatul de sodiu si praful de copt.

Intr-un alt bol, bateti ouale cu zaharul pentru aprox. 1 minut. Adaugati laptele si piureul de mere si amestecati bine.

Turnati amestecul uscat peste compozitia de oua si amestecati pana se incorporeaza (cu mixerul, la viteza mica sau cu o spatula). Nu insistati cu batutul!

Compozitia rezultata se toarna in tava pregatita si se niveleaza. Se da la cuptor pentru cca. 23-25 de minute. Prajitura se lasa sa se raceasca in tava ( o scoateti din cuptor mai intai ☐ )

E fantastica!!!! Nu foarte dulce, aromata, cu gust intens de cacao:





Eu am presarat peste cateva felii un pic de nuca de cocos, dar voi, daca vreti, lasati-o simpla. Sau pudrati-o cu putina scortisoara.



Pentru voi, cu drag ☺

