

Prajitura cu mere si bezea



Asta este, cu siguranta, cea mai buna prajitura cu mere si bezea pe care am mancat-o vreodata!!! Iar asta datorita **Lissei**, care este o artista culinara dar care, iata, nu ne uita nici pe noi, cei carora nu ne plac prajiturile prea complicate ☹ , ci cele rapide si super gustoaseeee!!!

Daca aveti mere prin casa si nu stiti ce sa faceti cu ele, nu mai stati, asadar, pe ganduri!

V-o recomand din tot sufletul!!! E copia fidela a acesteia:

Prajitura rapida cu branza dulce, pe care si eu am primit-o tot de la mama-soacra ☹ , careia eu ii spun simplu, dar cu drag, Nuti!

Ingrediente:

Blat:

- 4 galbenusuri (oua mari)
- 80 g zahar (6 linguri)
- 60 ml ulei (10 linguri)
- 60 ml lapte (10 linguri)
- 150 g faina (12 linguri rase)

- 1 plic praf de copt (10 g)

Umplutura:

- 1 kg mere
- zeama de la o jumatate de lamaie
- 50 g zahar (2, 3 linguri)
- 1 lingurita scortisoara (optional)

Bezea:

- 4 albusuri
- 1 praf de sare
- 100 g zahar (8 linguri)

Mod de preparare:

Se incinge cuptorul la 180 grade C (foc potrivit). Se tapeteaza cu hartie de copt o tava de aproximativ 20×30 cm (sau se unge cu ulei si se pudreaza cu faina).

Prima data se pregateste umplutura: se spala merele, se decojesc si se dau pe razatoarea mare. Se stropesc cu zeama de lamaie (in felul asta, isi pastreaza culoarea si nu se innegresc). Se adauga zaharul si se amesteca bine. Se pune compozitia la foc potrivit si se amesteca din cand in cand, cca. 5 minute, apoi se lasa deoparte sa se raceasca. Se adauga scortisoara pudra.

Pentru blat, se freaca galbenusurile spuma cu zaharul (cca. 2 minute). Se toarna uleiul ca la maioneza, amestecand cu lingura de lemn sau cu mixerul, pe treapta cea mai joasa. Se pune laptele alternand cu faina in care am pus praful de copt (se cern printr-o sita).

Se toarna aluatul in forma pregatita, se niveleaza si se da la cuptor pentru cca. 15 minute (nu trebuie copt decat pe jumatate). Se scoate din cuptor blatul si se aseaza deasupra lui merele calite si bine racorite.

Pentru beza, se bate albusul spuma tare cu praful de sare si zaharul (daca intoarceti castronul, nu trebuie sa pice). Puteti sa pregatiti bezeaua cu cca. 3 minute inainte de a scoate blatul din cuptor, pentru a o putea imediat intinde. Daca o faceti mai devreme, se va lasa la copt!!!

Se aseaza bezeaua cat mai uniform deasupra merelor, apoi se da iar

la cuptor pana se rumeneste (cca. 15 minute).

Prajitura se taie numai dupa ce se raceste. Noi, insa, am dat-o gata inca din primele 10 minute ☹

Priviti cat am reusit eu sa salvez din mainile pofticiosilor mei:



Bogdi a papat vreo 2 bucati, asa caldute, ca n-a mai avut rabdare sa se raceasca!!!



„Bucatica” asta este pentru voi, toti cei care ma vizitati!!!



Virtuala, din pacate, desi mi-ar placea sa va pot servi cu cate o feliuta din fiecare „dulce” pe care-l fac ☺

