

Prajitura cu mere si gris



O prajitura delicioasa si rapida de post, cu mere si „blat” de gris, si „caciulita” de nuci coapte ☐
Sa o incercati neaparat!!!

Ingrediente:

- 1,5 kg de mere (in functie de tava)
- 200-250 g unt (margarina pentru cea de post)
- 1 cana de gris
- 1 cana de faina
- 1 cana de zahar
- 2 plicuri de zahar vanilat
- 1 plic de praf de copt
- 200 g nuca pisata (sau mai multa dupa gust)
- scortisoara

Mod de preparare:

Merele se rad pe razatoarea mare si se amesteca cu scortisoara (nu se fierb).

Se face un amestec din 1 cana de gris, 1 cana de faina, 1 cana de zahar si praful de copt.

Merele se impart in 2, amestecul cu gris se imparte tot in 2 (atentie ca jumatate nu va fi o cana si 1/2 pentru ca faina amestecandu-se cu grisul si zaharul nu mai este asa afanata), iar untul se imparte in 3.

Se pune 1/3 din untul taiat cubulete intr-o tava (eu am facut in tava de yena cu dimensiunile de 28 x 28) apoi se toarna jumatate din amestecul de gris cu zahar si faina (aprox o cana cu varf, sau o cana si 2-3 linguri) apoi se pun jumatate din mere, apoi restul de amestec cu gris, din nou 1/3 din untul taiat cubulete, cealalta jumatate de mere si restul de cubulete de unt. Deasupra se presara nuca pisata (mai mare) din belsug.

Se da la cuptor la foc mediu cca 45-50 de minute.

Se lasa sa se raceasca si se taie.



Foarte buna!!! Daca nu le spuneam alor mei ca e de post, habar n-aveau :))

... iar astazi a fost parca si mai buna...

Sursa [aici](#)