

Prajitura cu mere si gris



Prajitura cu mere si gris, o prajitura delicioasa si rapida de post, cu mere rase si „blat” de gris. Plus o „caciulita” de nuci coapte ☺

De vis!!!

Sa o incercati neaparat!!!

Iar aici: **Prajitura cu blat din mere**, aveti o alta varianta de prajitura fara blat. La fel de usor de facut ca si cea pe care v-am adus-o acum!

Ingrediente:

- 1,5 kg de mere (in functie de tava)
- 200-250 g unt (margarina pentru varianta de post)

- o cana de gris
- 1 cana de faina
- 1 cana de zahar
- 2 plicuri de zahar vanilat (20g)
- un plic de praf de copt (10g)
- 150-200 g nuca pisata (sau dupa gust)
- scortisoara

Sfat: folositi aceeasi cana pentru masurarea ingredientelor!

Mod de preparare:

Treaba decurge extrem de usor: radeti prima data merele pe razatoarea mare si amestecati-le cu pudra de scortisoara (nu se fierb).

Incalziti cuptorul la 180 de grade C (foc mediu); tapetati cu hartie de copt o forma de aproximativ 20x30 cm (sau se unge cu ulei si se pudreaza cu faina).

In continuare, amestecati grisul cu faina, zaharul si praful de copt.

Impartiti merele rase in 2 parti egale.

Amestecul cu gris se imparte tot in 2 (atentie ca jumatare nu va fi o cana si 1/2 pentru ca faina amestecandu-se cu grisul si zaharul nu mai este asa afanata).

Untul se imparte in 3.

Puneti 1/3 din untul taiat cubulete in forma apoi turnati jumatare din amestecul uscat (gris+zahar+faina+praf de copt) (aprox o cana cu varf, sau o cana si 2-3 linguri).

Puneti jumatare din compositia cu mere, apoi restul de amestec cu gris, din nou 1/3 din untul taiat cubulete, cealalta jumatare de

mere si restul de cubulete de unt (ultima 1/3).

Deasupra se presara nuca pisata (mai mare) din balsug.

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

Se lasa sa se raceasca si se taie.





*Laura
Gavă*

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

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

Sursa aici