

Prajitura cu mere si scortisoara



Nu am mancat de muult timp o prajitura atat de simpla si atat de buna ca aceasta prajitura cu mere si scortisoara, pe care am ocherit-o in bucataria lui **Lindsay**. Scortisoara a fost scanteia care mi-a aprins pofta de-a o incerca ☐

..si pozele ei delicioase plus faptul ca se prepara usor...si ca n-are ingrediente pretentioase... In fine, sunt absolut sigura ca o sa va placa!!!! ☐

Ingrediente:

Pentru blatul de mere:

- 200 g zahar brun
- un ou mare

- 80 ml ulei
- 240 ml lapte batut
- 240 g faina
- un praf de sare
- o lingurita rasa bicarbonat de sodiu
- un varf de cutit praf de copt
- 2 cuisoare macinate
- nucsoara rasa (un sfert de lingurita)
- pudra de scortisoara (una, doua lingurite)
- 250 g mere, taiate cubulete, cantarite dupa ce au fost decojite si fara cotor

Pentru stratul de scortisoara:

- 50 g zahar brun
- 2 lingurite scortisoara (pudra)
- o lingura mare unt (rece)

Sfat: la blat, daca vreti, puneti doar scortisoara.

Si, din nou, ma voi lauda cu merele noastre zemoase si incredibil de aromate!!! Le iubesc ☐





Foarte multe **mere** am strans anul asta!!! Ma bucur mult, mult!



Mod de preparare:

Incalziti cuptorul la 180 grade C (foc potrivit). Ungeti bine cu unt o forma de prajitura (31x23 cm).

Preparare blat:

Amestecati ingredientele in ordinea data: zaharul cu oul (se mixeaza cateva secunde), uleiul si laptele batut.

Amestecati faina cu praful de sare (cat luati cu trei degete), praful de copt si bicarbonatul si cerneti-le printr-o sita deasupra compozitiei.

La final, adaugati mirodeniile si bucatelele de mere (decojite in prealabil).

Compozitia se amesteca usor si scurt (nu exagerati cu amestecatul)

cu o spatula si se toarna in forma pregatita.

Topping de scortisoara:

Radeti untul rece pe razatoarea mare direct peste compozitia din tava sau sfaramati-l in mici bucatele cu degetele deasupra blatului. Cat mai uniform, in ambele cazuri ☐

Zaharul brun se amesteca cu pudra de scortisoara si se presara deasupra prajiturii, la fel, intr-un strat cat mai uniform.

Prajitura se coace cca. 30-35 de minute. Cand e bine racorita, se poate taia...si infuleca ☐





E pufoasa, cu un strat crocant si delicios de scortisoara dulce. Vara (dar de ce nu si iarna???) o puteti savura cu un glob mare de inghetata de vanilie.

Ma duc sa-mi mai iau o bucata!!! :))

