

Prajitura cu mere



Prajitura cu mere la tava sau pe tipsie, cum zicea buna mea (si toti banatenii ☺) e una nemaipomenit de buna!!!
Aluatul e fraged si umplutura e multa: exact asa cum ne place! :))
Si nu, nu am uitat de **Pasca**, dar pana o „finalizez” m-am gandit ca v-ar prinde bine o prajitura rapida si delicioasa cu mere, mai ales ca e de post (asta fiind, probabil, ultima reteta de post din primavara asta).

Ingrediente:

Pentru aluat:

- 500 g faina
- 250 g margarina (rece)
- 1 varf de cutit sare
- 2 linguri zahar
- 1 plic praf de copt (10 g)
- 150 ml apa calduta

Pentru umplutura:

- 8 mere potrivite
- 2 lingurite scortisoara

- 8 linguri zahar
- 6-8 linguri gris

Pentru ornat:

- zahar pudra

Si iata si portia de anul acesta, 15 Septembrie 2025, de ziua Sfantului Iosif cel Nou de la Partos, ocrotitorul nostru, al Banatului (al Timisoarei). Placinta cu mere la tava:



Am intins foile mai subtiri si am copt prajitura intr-o tava mai mare (am pus si vreo 3 mere in plus, rase si calite cu zahar in umplutura). A iesit rumena si delicioasa!!



E foarte buna aceasta **prajitura cu mere** si sper s-o incercati cat de curand, ori in varianta de post, ori „de dulce”, inlocuind portia de margarina cu unt!!! Aici sunt cateva poze cu „minunea”, refacuta de curand ☐





Crescuta bine si pudrata cu zahar si scortisoara:



Mod de preparare:

Aluat fraged:

Cerneti faina si praful de copt si framantati, intr-un castron incapator, cu margarina taiata bucatele.

Aaugati zahar, sare si apa calduta si framantati in continuare, pana cand aluatul se desprinde de pe maini (nu dureaza mult).

Daca aveti timp, infoliati-l si lasati-l la frigider pentru cca. 10-15 minute.

Laura Sava



Preparare prajitura:

Impartiti aluatul in doua; intineti o jumatate in forma dreptunghiulara, pe o planseta infainata:



Transferati-l apoi in tava tapetata cu hartie de copt (de aprox. 30 x 20cm).

Presarati deasupra, cat mai uniform, 3, 4 linguri de gris:



Laura Sava

Decojiti si radeti merele pe razatoarea mare; stropiti-le cu putina zeama de lamaie ca sa nu se innegreasca si amestecati-le cu zahar si scortisoara.

E foarte important sa faceti asta doar in momentul in care intindeti aluatul, deoarece merele in combinatie cu zaharul lasa prea multa zeama, fapt ce va poate compromite aluatul.



Laura Sava

Intindeti compositia de mere peste aluatul din tava si presarati restul de gris:



Acoperiti cu cealalta jumatate de aluat, intinsa la fel ca prima.
Intepati cu o furculita din loc in loc pentru ca aburii sa-si faca
loc nestingheriti □ , si sa nu umfle aluatul:



Coacere:

Dati prajitura la cuptor (incalzit in prealabil), la 180 grade C (foc potrivit) pentru cca. 30-35 de minute:



Cand e gata, se lasa la racit si se feliaza dupa plac:



Se pudreaza cu zahar pudra si se serveste...nu chiar fierbinte, desi tentatia e mare ☐



Eu am facut-o seara si ma bucur enorm ca am fotografiat-o rapid, caci pana dimineata n-a prea ramas mare lucru ☐

Pentru voi, dragilor!!!!



Sfat: In acelasi mod o puteti face si cu dovleac.