

Prajitura de gris cu iaurt si mere rosii



Prajitura de gris cu iaurt si mere rosii: o **prajitura cu mere** delicioasa, pe care o savuram intotdeauna cu placere!!

Dragilor, nu stiu voua ce va aminteste de copilarie, dar eu de fiecare data cand ma uit prin curte sau gradina (zici ca-s Creanga □) am impresia ca toate-s cum au fost odata. Dar nu sunt. Nu mai avem de multi ani pui de gaina sau rate. Nici gaste. Nici randuri de porumb in capatul gradinii, dupa care sa m-ascund de lume.

Doar pomii parca sunt aceiasi. An de an, toamna de toamna, plini cu fructe. De-aia iubesc eu gradinuta asta a noastra care ne bucura cu roadele ei magice. Si tot de-aia am facut si aceasta prajitura cu mere, cu blat de gris si iaurt, incrustata cu felii pretioase de mar rosu, pe care stiu sigur ca o veti savura cu pofta!!!

Ingrediente:

Pentru blat:

- 125 g unt (cu iaurt)
- 120 g zahar
- 2 pliculete zahar vanilat (20 g)
- 5 oua potrivite
- 500 g iaurt (din lapte integral)
- 200 g faina
- un pachet praf de copt (10 g)
- 200 g gris

Pentru umplutura:

- 600-800 g mere rosii
- zeama de la o lamaie
- 150 g **gem de caise**
- fistic, nuci sau pricomigdale tocate

!!! puteti folosi prune, daca nu aveti mere. Eu am refacut prajitura de curand si am folosit prune din congelator (le-am dezghețat pe jumătate). Pe cele mai mici le-am tăiat în două iar pe cele mai mari le-am tăiat în sferturi. Scottisoara, la varianta asta, e obligatorie ☐

Sfat: Mie nu mi-au intrat decat vreo 600 g mere, fiindca am folosit o tava mai mica. De cca. 25×32 cm. Iar prajitura mea a fost mai inalta decat as fi vrut ☐ , dar tot delicioasa a fost!!!

Daca merele nu sunt foarte coapte, puneti-le la fiert (taiate felii) cu 200 ml apa si 2 lingurite zeama de lamaie cca. 2 minute sau pana cand se inmoaie usor.

Taaare buna!!!! Eu totusi nu am rezistat si am presarat bucata mea de prajitura cu scortisoara :))



Ca de obicei, înainte de a va prezenta reteta, va plimb un pic prin gradina noastra, extrem de primitoare si „bogata” □ Si merii nostri, ca si nectarinul, au cedat sub greutatea fructelor:



Nu va pot descrie in cuvinte dulceața și aroma incredibilă pe care o au aceste mere:



Si nici gustul nemaipomenit al prajiturii!!!



Mod de preparare:

Pregatiri preliminare:

Pentru inceput, spalam merele (nu se decojesc!). Taiem fiecare mar pe jumatate si-apoi in sferturi. Scoatem casuta cu samburi si taiem merele in felii potrivite.

Turnam zeama de lamaie peste ele si amestecam bine, pentru a nu se innegri; punem deoparte 1 lingurita de suc de lamaie.

Incingem cuptorul la 180 grade C (foc potrivit) si tapetam cu hartie de copt o tava de aprox. 35x32 cm (tava mare de la aragaz).

Coacere:

In continuare, topim untul si il lasam deoparte sa se raceasca. Il batem apoi (cu mixerul sau telul) impreuna cu zaharul simplu si vanilat, timp de 1-2 minute. Adaugam ouale, unul cate unul, amestecand bine dupa fiecare. La final, punem iaurtul.

Faina se amesteca cu praful de copt (le puteti cerne inainte) si se inglobeaza in compozitia de iaurt impreuna cu grisul, amestecand totul foarte bine.

Se toarna aluatul in tava pregatita si se niveleaza. Se distribuie uniform bucatile de mar in aluat. Creati randuri delicioase de felii cu mere ☐

Prajitura se coace 25-30 de minute, iar cand e gata se unge cu amestecul de gem de caise si zeama de lamaie. Ungeti doar feliile de mar!!! Se presara fistic sau nuci maruntite, ori pricomigdale, cum am facut eu, ca tot mi-au mai ramas cateva de la **tortul Amaretto**, si se feliaza. In bucati nu exagerat de mari, dar nici mici ☐

In tava:



Primele felii:



„Pudrate” cu amarettini!!!!



Pentru voi, dragilor!!!



Laura Sava