

Prajitura turnata de post cu mere



Daca v-as spune ca m-am caznit zile intregi si n-am dormit nopti ca sa creez prajitura turnata de post cu mere ideala, as minti!

Ideea m-a strfulgerat rapid, cand am bifat (pe carnetelul meu de teste ☐) posibilele ingrediente ce-aveau sa o compuna.

Sosul de mere a fost primul care mi-a atras in mod deosebit atentia stiind ca poate inlocui cu succes atat oul cat si uleiul dintr-o reteta.

Astfel, am „construit”, imaginar, aceasta reteta, si-am reprodus-o apoi cu succes, in varianta „cu mere”.

O voi testa, desigur, si cu dovleac sau cu alte fructe, ceea ce va

recomand sa faceti si voi ☺

Stiu ca v-ati dorit de mult timp o varianta de post care sa concureze cu celebra prajitura **turnata cu mere**, asa ca sunt foarte bucuroasa ca am reusit sa va indeplinesc dorinta.

V-o dedic din toata inima!!!

Ingrediente:

Pentru umplutura de mere:

- 5 mere potrivite (aprox. 800 g)
- 1, 2 linguri zeama de lamaie
- 2 linguri zahar (brun)
- 1 lingurita scortisoara pudra

Pentru sosul de mere (piure de mere):

- 2 mere mici, bine coapte (250-280 g)
- 80 ml apa

Pentru blat:

- 1 portie sos de mere (reteta mai sus)
- 130 g zahar
- 100 ml ulei
- 120 ml suc de portocale, lapte vegetal sau apa
- 230 g faina
- un plic praf de copt (10 g)
- o lingurita rasa bicarbonat de sodiu (alimentar)
- 100 ml apa minerala
- ulei, pentru unsul tavii
- 1 lingura nuca macinata sau pesmet

Frageda si delicioasa!!!



Mod de preparare:

Pregatiti prima data merele pentru umplutura, ca sa aiba timp sa se raceasca. Curatati merele de coaja si taiati-le in cubulete (va dura ceva chestia asta, asa ca pregatiti-va playlist-ul preferat □).

Puneti apoi cubuletele de mere intr-o oala, la foc mic, impreuna cu zaharul; lasati la calit 10-12 minute.

Amestecati din cand in cand, mai mult spre final. Cand sunt gata, se iau de pe foc si se adauga scortisoara. Se amesteca bine si se lasa sa se raceasca complet.

Preparati acum sosul de mere: spalati bine merele, taiati-le in patru, scoateti-le samburii si casuta de samburi. Daca merele sunt frumoase, nu se decojesc.

Taiati feliile de mere in bucati potrivite si puneti-le la fiert impreuna cu apa. Lasati sa fiarba la foc mic, acoperite cu un

capac, cca. 10-12 minute; amestecati din cand in cand.

Lasati-le sa se raceasca putin (5 minute), apoi faceti-le pasta cu mixerul vertical. Daca nu aveti mixer de mana, treceti totul printr-o sita cu gauri mari.

Incalziti cuptorul la 175 grade C (foc potrivit). Ungeti cu ulei o tava micuta de copt (eu am o iena dreptunghiulara, de aproximativ 25cm x 18cm). Presarati nuca macinata sau pesmetul in tava, cat mai uniform.

Pentru blat, amestecati sosul de mere cu zaharul cateva secunde. Folositi mixerul sau telul. Turnati apa si uleiul si amestecati din nou. Amestecati faina cu praful de copt si bicarbonatul; cerneti deasupra amestecului umed.

Amestecati scurt, nu insistati cu amestecatul (doar pana cand se omogenizeaza).

Adaugati 60 ml apa minerala din totalul de 100 ml apa minerala si amestecati bine.

Jumatate din aluatul rezultat se toarna in tava pregatita si se niveleaza. Se da la cuptor pentru cca. 12 minute, dupa care se scoate din cuptor (cuptorul nu se stinge) si se acopera cu umplutura de mere racita.

Incercati sa asezati cat mai uniform bucatelele de mere deasupra blatului.

Se adauga restul de apa minerala (40 ml) in cealalta jumatate de aluat si se amesteca bine.

Se toarna apoi, in fasii, peste stratul de fructe, lasand aluatul sa cada in asa fel incat sa le acopere in intregime.

Nu nivelati, lasati aluatul sa „cada” si sa se aseze cum vrea ☐

Prajitura se repune in cuptor pentru cca. 30 de minute.

Se lasa sa se raceasca in tava...daca aveti rabdare...noi n-am mai avut!!! ☐







Neasteptat de buna!!!