

# Triunghiuri cu ciocolata si mere



Aceste triunghiuri cu ciocolata si mere sunt nemaipomenit de gustoase!!!

Prima data cand am incercat aceasta prajitura, pufoasa si atat de placut aromata, am taiat-o sub forma de patrate □ ...deci nu va lasati intimidati de forma pe care o poate lua! E delicioasa, oricum ati felia-o! Si se si face foarte usor si rapid, drept pentru care eu o refac de fiecare data cand imi raman cateva mere pe care nu le mai vrea nimeni! :))

Iar aici: **Prajitura cu blat din mere** aveti o alta varianta a acestei prajituri inedite, dar fara cacao.

## **Ingrediente:**

### **Blat:**

- 200 g zahar praf/tos
- 250 g unt
- 1 pliculet zahar vanilat (10 g)
- 4 oua
- 1 lingurita scortisoara macinata
- 270 g faina
- 1 pachetel praf de copt (10 g)
- 40 g cacao
- 400-500 g mere rase (pe razatoarea mare)

### **Glazura:**

- 200 g ciocolata cu lapte
- 1 lingura ulei sau 100 g frisca lichida (smantana pentru frisca)
- 100 g ciocolata alba

Si sub forma de „patrate” e apetisanta!!! ☐



### Mod de preparare:

Punem in functiune mixerul mai intai □ Mixam apoi untul (scos din timp din frigider) pana devine spumos. Adaugam zaharul pudra si zaharul vanilat si cate un ou, pe rand, mixand bine dupa fiecare timp de 1 minut.

Separat, amestecam intr-un castron faina cernuta, praful de copt, scortisoara si cacao cernuta.

In continuare, adaugam cate putin din compozitia uscata in crema de ou si incorporam bine in crema. La sfarsit, adaugam merele rase.

Rasturnam amestecul intr-o tava de aproximativ 30×42 cm tapetata cu hartie de copt si nivelam usor suprafata cu dosul unei linguri. Daca folositi o forma mai mica, de cca. 20×30 cm, prajitura va fi mai inalta.

Prajitura se coace la foc potrivit (180° C) timp de 35-40 de minute sau pana trece proba scobitorii.

Se glazureaza, cat este inca in tava, cu o glazura facuta din ciocolata topita in care se adauga o lingura de ulei sau smantana dulce. Daca aveti ghinion si vi se taie ciocolata, adaugati 1 cub de gheata sau 1, 2 linguri de apa foarte rece si amestecati energic. Glazura isi va reveni ca prin minune ☐

Se taie prajitura in forma dorita, adica in triunghiuri... Aici, refacuta recent:



Se topeste, cu grija, ciocolata alba, si se orneaza triunghiurile (puneti ciocolata intr-o pungă, careia ii taiati un colt, dupa care presati usor pentru a crea dare subtiri de ciocolata)



Delicioase!!!!!!!!!!

Desigur ca puteti sa taiati prajitura in patrate, cum apare in aceste poze vechi:





...cand doar le-am glazurat, rapid, cu ciocolata alba:



A iesit la fel de gustoasa!!!

Reteta preluata de la **Dora**