

# Prajitura cu mere si scortisoara

written by Andreea



Cand am pregatit pentru prima oara aceasta prajitura, nu m-am gandit ca o sa aiba un impact asa mare asupra noastra! In sensul pozitiv, bineinteles! :)). Am pornit de la ideea ca aceasta prajitura sa fie dedicata merelor si scortisoarei. Cred ca puteti sa o preparati si cu alte fructe, insa pentru inceput, eu as zice sa incercati varianta cu mere. Vetii vedea ca are o consistenta pufoasa care se mentine la fel timp de cateva zile bune! Incercati-o! O sa va placa mult!

## Ingrediente

- 700 g mere (aprox 4-5 mere)
- 3 oua
- 150 g zahar
- 150 g iaurt
- 50 g unt topit
- 50 ml ulei
- 1 lamaie intreaga bio netratata
- 270 g faina
- 7 g praf de copt
- 1 praf sare
- 2 lingurite zahar vanilat
- 2 lingurite scortisoara pudra

Incingeti cuptorul la 180 grade Celsius. Pentru inceput, spalati bine lamaia cu apa calda si bicarbonat, stergeti-o cu un prosop de bucatarie. Radeti coaja de lamaie si puneti-o

deoparte. Stoarceti lamaia si pastrati deoparte. Curatati merele de coaja si cotor, taiati-le feliute subtiri de 1/2 cm, puneti feliile intr-un vas incapator. Turnati sucul de lamaie obtinut peste feliile de mere si amestecati totul bine. Pastrati deoparte.



Intr-un vas incapator sau in vasul unui mixer bateti la viteza maxima ouale impreuna cu zaharul pana ce acestea isi dubleaza volumul si devin deschise la culoare. Adaugati iaurtul, coaja rasa de lamaie, zaharul vanilat, uleiul si untul topit si amestecati usor pana ce toate sunt incorporate. La sfarsit adaugati faina cernuta amestecata cu praful de copt si sarea. Incorporati totul din nou cu ajutorul unei spatule.

Ungeti cu unt o tava rotunda cu diametrul de 26 cm. Turnati in tava jumatate din cantitatea de compozitie. Pe deasupra asezati un strat de felii de mere si pudrati o lingurita de scortisoara peste mere. Turnati restul de aluat peste si nivelati bine cu ajutorul spatulei. Pe deasupra asezati restul de felii de mere intr-un strat, avand grija sa asezati feliile de mere usor suprapuse in cerc. Presarati o lingura de zahar tos pe deasupra si dati tava la cuptorul incins pentru 60 de minute. In primele 15 minute lasati prajitura la 180 grade Celsius, dupa care setati cuptorul la 170 grade Celsius si continuati coacerea pentru restul de 45 de minute. La final faceti testul cu scobitoarea: introduceti in mijlocul prajiturii o scobitoare, daca aceasta iese curata, atunci prajitura este coapta. Daca scobitoarea prezinta urme de aluat, atunci mai lasati prajitura pentru 5 minute in cuptor.

Scoateti prajitura si lasati-o sa se raceasca complet. Portionati in felii generoase. O sa vedeti in sectiune o urma bruna delicioasa de scortisoara!



Enjoy!