

Placinta cu mere de post

written by Andreea



Placinta cu mere de post cu blat fraged si pufos, umplutura aromata de mere cu scortisoara. Un dulce vegan de post potrivit pentru orice ocazie sau ca desert usor si aromat.

Placinta cu mere este poate cel mai raspandit dulce la noi in tara pentru ca are ingrediente putine, se face usor si mai ales, multi dintre noi o asociem cu dulcele copilariei.



Desi pe blog am si o varianta de placinta cu mere cu ingrediente „de dulce”, astazi m-am gandit sa va las aici si varianta de post ☐.

Tot pe blog mai gasiti si alte deserturi de post precum: gogosi cu banane de post, prajitura cu ciocolata si cocos de post, cornulete cu magiun si nuci de post, tort cu ciocolata de post.

Nu uitati ca ma puteti gasi si pe Instagram pentru alte retete si Stories dragute :).

Ingrediente pentru placinta cu mere de post:

- (tava de aproximativ 23×25 cm)
- Pentru aluat:
 - 500 g faina
 - 70 g zahar pudra
 - 50 g amidon
 - 10 g praf de copt
 - 1/2 lingurita sare

- 100ml ulei
- 130 ml apa minerala
- 1 lingura otet
- Pentru umplutura de mere:
 - 1,8 kg mere
 - 100 g zahar
 - Sucul de la 1 lamaie
 - 30 g amidon
 - 2 lingurite zahar vanilat
 - 2 lingurite scortisoara pudra

Pentru umplutura:

Curatati de coaja si cotor merele, dati-le pe razatoarea cu ochiuri mari. Intr-un prosop stoarceti bine merele rase de sucul lor.

Puneti merele rase si stoarse intr-o cratita impreuna cu zaharul, amidonul si sucul de lamaie si fierbeti totul pana ce merele sunt calite si usor moi. Stingeti focul, adaugati zaharul vanilat si scortisoara, amestecati bine. Lasati deoparte.

Pentru aluat: intr-un bol puneti faina, zaharul, amidonul, sarea si praful de copt. Adaugati apoi apa minerala, uleiul si otetul. Amestecati si framantati pana obtineti un aluat neted. (Daca aluatul e prea uscat, mai adaugati 1-2 linguri apa minerala).



Impartiti aluatul in 2 parti egale si lasati 15 minute sa se odihneasca.



Incingeti cuptorul la 180 grade Celsius. Intindeti o bucata de aluat pe dimensiunea tavii, asezati foaia de aluat in tava, intepati cu o furculita din loc in loc.



Puneti merele calite, nivelati bine. Intindeti si cea de-a doua foaie, asezati-o peste merele calite, intepati din loc in loc cu furculita.

Dati tava la cuptorul incins pentru 35-40 minute.



Lasati placinta cu mere de post sa se raceasca complet. Taiati si pudrati cu zahar.



Este o placinta atat de buna incat nici nu ai zice ca contine ingrediente vegane!



Aluatul se pastreaza moale si pufos pentru mai multe zile



Enjoy!