

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!

Placinte turcesti cu spanac

written by Andreea



Placinte turcesti cu spanac cu aluat moale si pufos, umplute cu spanac , feta si pudra de ardei iute. Foarte aromate si absolut delcioase!

Bine ati venit in bucataria mea cu placinte turcesti! ☺ De fiecare data cand merg in Turcia, incerc absolut toate tipurile de placinte din bucataria turceasca! La inceput imi

placeau tare mult cele cu branza, insa apoi am descoperit ca si cele cu carne sau cu cartofi sunt la fel de bune! Insa cand le-am descoperit si pe cele cu spanac sau patrunjel si branza, am zis ca neaparat trebuie sa incerc si eu acasa aceasta combinatie!

Placintele turcesti au diferite nume, insa cele mai raspandite sunt goezleme. Se prepara rapid, nu necesita ingrediente dificil de gasit la noi, si nu sunt atat de calorice precum alte tipuri de placinte pe baza de mult unt sau ulei. Eu una zic ca nu aveti niciun motiv sa nu le pregatiti si voi acasa!



Si cum la mine in camera mereu se gaseste faina, am folosit faina tip 650 de la Baneasa despre care stiu ca niciodata nu ma lasa la greu! Aluatul imi reuseste de fiecare data oricum ar fi sa-l pregatesc!

Acum ca a venit toamna cu temperaturile mai scazute, va incurajez sa deschideti cuptoarele si sa pregatiti cat mai multe preparate calde. Idei de placinte am destule pe blog! Sa va las aici cateva exemple: placinta invartita cu dovleac, placinta cu mere, placinta spirala cu branza, placinta cu iarut si stafide.

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

▪ **Ingrediente pentru 12-14 placinte turcesti cu spanac:**

▪ ***Pentru aluat:***

- 450 g faina 650 Baneasa
- 270 ml apa calduta
- 50 ml ulei de masline
- $\frac{1}{2}$ lingurita sare

▪ ***Pentru umplutura:***

- 200 g spanac proaspat
- 200 g branza feta
- 2 linguri ulei de masline

- Sare dupa gust
- Fulgi de ardei iute (optional)
- In plus: 3 linguri ulei de masline pentru copt placintele



Pregatiti aluatul pentru placinte turcesti cu spanac: intr-un vas puneti faina, faceti o adancitura in mijlocul ei si turnati acolo apa, sarea si uleiul.



Cu ajutorul unei linguri de lemn incepeti sa amestecati din mijloc spre exterior astfel incat sa incepeti sa incorporati faina in amestecul de lichide. Continuati sa amestecati cu lingura de lemn pana ce toata faina este incorporata.



Transferati amestecul pe masa de lucru si incepeti sa framantati cu mainile. La inceput aluatul va pare usor uscat, apoi mai umed. Continuati sa framantati pana ce obtineti un aluat neted care nu se mai lipeste de maini.



Puneti aluatul intr-un bol curat, acoperiti-l cu un prosop de bucatarie si lasati-l sa se odihneasca pentru 20 de minute.

Pregatiti umplutura pentru placinte turcesti cu spanac: intr-un vas incapator puneti spanacul bine spalat si scurs de apa. Peste el puneti branza feta, sarea, fulgii de ardei iute si uleiul de masline.



Cu ajutorul mainilor incepeti sa amestecati spanacul si branza, ca si cum ati framanta un aluat. Vetii vedea ca in timp spanacul se inmoaie si scade mult in volum. Cand aveti o compozitie omogena, lasati umplutura deoparte.



Scoateti aluatul din bol si portionati-l in 12-14 bucati

egale. Eu prefer sa il portionez in 14 bucati deoarece obtin placinte cu aluat subtire si mai multa umplutura. Din fiecare bucata de aluat formati cate o biluta. Asezati toate bilutele pe blatul de lucru si mai lasati-le la odihnit pentru 10 minute.



Luati o biluta de aluat, presarati blatul de lucru cu putina faina. Cu ajutorul unui sucitor intindeti aluatul intr-o forma ovala. Pe o jumatate de aluat puneti 2 linguri de umplutura si intindeti bine.



Aduceti cealalta jumatate de aluat peste prima si presati cu degetele astfel incat sa sigilati bine placinta.



Repetati cu restul de aluat si umplutura. Pe parcurs ce pregatiti placintele, acoperiti-le cu un prosop pentru a preveni uscarea lor.



Gatiti placinte turcesti cu spanac: Puneti pe foc mediu o tigaie mare fara sa o ungeti cu nimic. Pregatiti un bol mic cu ulei de masline si o pensula. Puneti prima placinta si lasati sa se gateasca 2-3 minute pana ce este usor rumena, avand grija sa nu se arda. Intoarceti placinta pe partea cealalta si ungeti cu ulei partea gatita.



Intoarceti din nou placinta, ungeti din nou cu ulei de masline. Puneti placinta pe platoul de servit. Continuati cu restul de placinte.



Bineinteles ca aceste placinte turcesti cu spanac sunt minunate asa calde, dar bineinteles ca se pot consuma si reci. A doua zi se pot reincalzi usor la cuptorul cu microunde sau la cuptor.



Sunt senzationale, se pregatesc usor si rapid.



Pont: puteti pregati toate placintele si sa puneti o parte din ele la congelator asa cum sunt, inca necoapte.



In momentul in care doriti placinte proaspete, scoateti placinte de la congelator, lasati-le la temperatura camerei pentru 15-20 de minute, apoi le puteti gati in tigaiie cum am aratat mai sus.



Enoy!

Placinta cu mere

written by Andreea



Placinta cu mere de casa, placinta copilariei, cu aluat fraged, umplutura de mere rase, asa cum o faceau mamele noastre.

Nu stiu pe cineva care sa nu cunoasca placinta asta cu mere. Multi dintre noi am crescut cu placinta asta cu mere, alaturi de gogosi si clatite. Cu precadere, placinta asta se pregatea toamna cand erau mai multe mere, se facea mai mult aluat, iar jumatate din el se pregatea cu mere, jumatate cu dovleac.



Placinta cu mere

Chiar acum cand scriu aceasta postare, savurez o bucata de astfel de placinta alaturi de o ceasca de cafea si va spun sincer, la mine in casa e toamna si miroase a mar copt. Cam ce iti poti dori mai mult de atat?

Eu am facut placinta intr-o tava de aproximativ 23×25 cm ca sa iasa placinta putin mai inalta, dar voi puteti sa folositi o tava putin mai mare daca doriti o placinta mai subtirica. Insa, sa stiti ca este nevoie de multe mere. Adica mai bine de 1,5 kg mere pentru toata tava, eu am pus 1,8 kg mere, iar daca vreti si mai multa umplutura, nu va sfiiti sa puneti si 2 kg mere. par multe mere, insa dupa ce le decojiti si le scoateti cotoarele, apoi dupa ce le stoarceti de suc, o sa fie considerabil mai putine mere.



Pe blog am strans o intreaga colectie cu mere, asa ca va las aici cateva idei: cornuri cu mere, rulada de mere, cheesecake cu mere, gogosi la cuptor cu mere coapte, placinta cu mere impletita.

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

- Ingrediente (tava de aproximativ 23×25 cm)

- **Pentru aluat:**

- 500 g faina

- 150 ml ulei

- 3 oua

- 70 g zahar

- 150 g iaurt

- 10 g praf de copt

- $\frac{1}{2}$ lingurita sare

- **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

Incepeti cu merele caci ele trebuiesc calite si apoi sa se raceasca: Spalati si curatati merele de coaja si cotor. Cu ajutorul unei razatoare radeti merele pe razatoarea cu gauri mari. Stoarceti in pumni merele rase pentru a elimina cat mai mult din sucul merelor. Puteti bea acest suc sau il puteti folosi la alte dulciuri. 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 sa se raceasca complet.



Placinta cu mere

Incingeti cuptorul la 180 grade Celsius.

Pregatiti aluatul: Eu obisnuiesc sa fac aluatul direct pe blatul de lucru si il framant cu mana. Dar puteti face aluatul si la robotul de bucatarie. In orice caz, pregatirea aluatului chiar nu dureaza mult! Va las in continuare ambele metode de preparare si framantat de mana si framantat la robot:

Aluatul framantat cu mana (10 minute): Cerneti faina pe blatul de lucru. Luati un castron, puneti-l in mijlocul gramezii de faina si rotiti-l de cateva ori, facand astfel un cerc gol in mijloc. Indepartati castronul si in spatiul creat puneti uleiul, ouale, zaharul, iaurtul, praful de copt si sarea. Cu ajutorul unei furculite amestecati toate aceste ingrediente pana ce devin o masa omogena. Apoi, treptat incorporati faina cu ajutorul furculitei sau cu ajutorul unei raclete de bucatarie. La final framantati rapid cu mainile tot aluatul pana ce obtineti o bila compacta de aluat.

Aluatul framantat la robot (5 minute): In vasul robotului adaugati uleiul, ouale, zaharul, iaurtul, sarea. Amestecati cu paleta frunza a robotului 2 minute pana ce toate sunt amestecate. Adaugati faina amestecata cu praful de copt si

porniti din nou robotul timp de 2-3 minute pana ce faina este complet incorporata si se formeaza un aluat compact.

Dupa framantare (oricare dintre metode) impartiti aluatul in 2 parti egale, acoperiti-le cu un prosop si lasati-le pentru 10 minute sa se odihneasca.



Placinta cu mere

Intre timp, pregatiti tava si asigurati-va ca aveti cuptorul incins.

Pregatiti placinta: presarati foarte putina faina pe blatul de lucru. Cu ajutorul unui sucitor intindeti prima bucata de aluat intr-o foaie cu dimensiunile tavii. Puneti prima foaie in tava. Daca se intampla ca foaia sa se mai rupa pe ici pe colo, nu e problema, lipiti-o la loc, sau luati bucati de pe marginea foii si completati unde este nevoie. Luati umplutura de mere racita si distribuiti-o uniform pe toata suprafata foii. Intindeti si cealalta bucata de aluat cu aceleasi dimensiuni si asezati foaia peste umplutura de mere. Cu ajutorul unei furculite intepati din loc in loc foaia pentru o coacere uniforma.

Dati placinta la cuptorul incins pentru 35-40 de minute pana este rumena pe deasupra. Scoateti placinta de la cuptor si lasati-o sa se raceasca complet (asta daca puteti rezista! :)))).



Pudrati placinta cu zahar si serviti. Rezista foarte bine si 3-4 zile. Adica se poate pastra la temperatura camerei, dar din proprie experienta, va spun ca nu rezista mai mult de 2 zile, dispare, nu stiu ce se intampla cu ea :))).



Placinta cu mere

Enjoy!

Placinta greceasca cu spanac

written by Andreea



Placinta greceasca cu spanac cu foi subtiri sau placinta greceasca Spanakopita. StratURI subtiri de foi unse cu ulei de masline umplute cu branza feta si spanac.

Placinta aceasta este atat de gustoasa, mai ales calda, dar la fel de buna cand este si rece. Este un aperitiv minunat la o masa de Paste sau la o masa festiva. Poate fi la fel de bine si o gustare intre mese sau la micul dejun.



Placinta greceasca cu spanac

Cand am fost in Grecia in vacante, mereu cautam la brutarii si patiserii placinta aceasta cu spanac caci ne placea tare mult! Aveau atatea sortimente incat nu stiam din care sa alegem! Insa placinta cu spanac-Spanakopita nu ne lipsea niciodata!

Fiind vorba despre o placinta greceasca, am folosit foi subtiri din cele cumparate. Si ca sa fie totul cat mai autentic, am cumparat foile chiar din Grecia. Sunt un pic mai groase si mai rustice, insa puteti face placinta si cu foi subtiri cumparate de la noi.

Pe blog mai gasiti si alte retete delicioase cu spanac precum Placinta cu spanac si branza, clatite cu spanac, Naut cu spanac si oua , tarta cu spanac si somon, chiftelute vegane cu linte si spanac.

Nu uitati ca ma puteti gasi pe Instagram pentru alte retete si

Story-uri dragute :).

- Ingrediente pentru o tava 23×25 cm:
- 16g foi subtiri pentru placinta
- 500 g spanac proaspat
- 200 g branza feta
- 1/2 legatura marar
- 3 fire ceapa verde
- 3 oua
- sare
- piper
- 100 ml ulei de masline

Pentru inceput, pregatiti foile de placinta. Daca sunt congelate, scoateti-le de cu seara de la congelator si lasati-le sa se dezghete incet in frigider peste noapte. Daca sunt refrigerate, pastrati-le sigilate in ambalaj pana in momentul pregatirii.

Pregatiti spanacul: spalati bine spanacul si scurgeti-l bine de apa. Tocati grosier spanacul, deci nu foarte marunt. Puneti spanacul tocat intr-un vas incapator. Peste el adaugati mararul tocat, firele de ceapa verde tocate, branza feta zdrobita, ouale, sarea si piperul.



Amestecati totul cu mainile, cu miscari rotunde ca si cum ati framanta o paine, pana ce spanacul incepe sa se mai lase un pic. Desi pare greu de amestecat la inceput, continuati 2-3 minute si o sa observati ca spanacul se lasa si totul devine o compozitie omogena. Lasati umplutura deoparte.



Incingeti cuptorul la 180 grade Celsius. Pregatiti tava: cu ajutorul unei pensule ungeti tava cu putin ulei de masline. Apoi incepeti sa asamblati foile de placinta. Desfaceti din ambalaj foile de placinta, acoperiti-le cu un prosop de bucatarie usor umezit. In felul acesta, foile nu se vor usca

prea tare pana sa le folositi.

Luati o prima foaie de placinta, intindeti-o in tava si ungeti-o cu putin ulei de masline folosind pensula de bucatarie. Continuati in acest fel cu inca 7 foi. Deci pentru stratul de jos veti avea in total 8 foi de placinta. Turnati toata compositia de spanac, nivelati totul bine. Apoi continuati cu restul de 8 foi unband fiecare foaie cu ulei de masline.



Placinta greceasca cu spanac

Ungeti ultima foaie cu ulei de masline, apoi cu ajutorul unui cutit, taiati placinta in bucati potrivite. Faptul ca taiati placinta acum, va asigura faptul ca placinta se va coace uniform in cuptor si se va patrunde si la interior.

Dati placinta la cuptorul incins pentru 30-35 de minute pana cand este rumena pe deasupra.



Placinta greceasca cu spanac

Taiati bucatile de placinta (se vor mai lipi putin la copt) in locurile unde ati taiat placinta inainte de copt.



Serviti calda ca aperitiv sau rece ca gustare. Placinta se pastreaza la frigider pentru 2-3 zile. La nevoie, o puteti incalzi putin la cuptorul cu microunde.



Enjoy!

Placinta cu dovleac

written by Andreea



Placinta cu dovleac cu foi subtiri facute in casa, straturi delicioase de dovleac ras, zahar pudra pe deasupra. Este o placina de post, deci vegana.

Odata cu venirea toamnei am inceput sa prepar mai multe tipuri de placinte in casa. Unele dulci, altele sarate. Mai mult, am pregatit si cateva feluri de strudel si mi-au placut mult!



Placinta cu dovleac

Ideea acestei placinte mi-a venit atunci cand preparam o foaie mare de tot de strudel si mi-am dat seama ca este putin cam dificil sa intinzi o foaie mare si iti trebuie si mult spatiu in bucatarie ca sa o poti intinde. In plus, este uneori frustrant sa vezi ca pe ici pe colo se mai rupe foaia de aluat.

Apoi mi s-a parut incomod sa scot mereu o fata de masa sau un prosop pe care sa intind foaia de aluat. Asa ca am testat de cateva ori aceasta placinta si am ajuns la un rezultat care m-a multumit pe deplin! Foile am ajuns sa le intind direct cu mana, fara a avea nevoie de sucitor si de fata de masa!



Placinta cu dovleac

Fiind o placinta cu foi subtiri, nu creste prea mult, deci nu va panicati. Dupa cum se vede si in poze straturile sunt foarte subtiri, deci placinta nu iese foarte inalta.

Spuneam ca foile se intind extrem de usor fara a fi nevoie de sucitor. Insa pentru ca foile sa reziste bine la intins, aveti

nevoie de o faina cu procent mare de proteina, astfel incat la framantat aluatul sa dezvolte o retea de gluten bine formata.

Dupa ce ati framantat aluatul, este neaparat nevoie sa il lasati la odihnit astfel incat glutenul format sa se relaxeze pentru ca apoi sa puteti intinde aluatul. Asa ca luati-va ceva timp inainte cand faceti aceasta placinta.

Daca nu va place dovleacul, puteti pune intre foi si alta umplutura. Spre exemplu, puteti pune alte legume sau branzeturi sau mere.

Pe blog mai gasiti alte retete de placinte precum: placinta cu spanac si branza, placinta cu mere impletita, placinta cu gris de post, portokalopita-placinta cu portocale, placinta cu iaurt si stafide, placinta cu ciuperci si spanac, placinta cu prune si nuci.

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

▪ ***Ingrediente pentru o tava 23x25 cm:***

- 450 g faina cu procent 12 proteina
- 1 lingurita sare
- 250 ml apa calda
- 70 ml ulei

▪ ***Pentru umplutura:***

- 500 g pulpa dovleac placintar
- 150 g zahar
- 2 batoane scortisoara
- 2 lingurite zahar vanilat

Intr-un castron cerneti faina impreuna cu sarea. Faceti o gropita in mijlocul fainii si turnati apa calda. Incepeti si framantati (aprox. 8-10 minute) pana obtineti un aluat neted care nu se mai lipeste de maini. Daca totusi observati ca aluatul inca este lipicios, mai adaugati maxim 1-2 linguri de faina. In acest moment aluatul va fi compact, iar daca apasati cu degetul pe el veti observa ca aluatul aproape ca isi revine

la forma initiala.

Puneti aluatul intr-un castron, acoperiti-l cu folie alimentara si lasati-l sa se odihneasca pentru 10 minute. Dupa 10 minute impartiti aluatul in 7 parti egale. Formati mingii de aluat. Fiecare minge de aluat ar trebui sa cantareasca aproximativ 100 grame. Aplatizati cu podul palmei fiecare minge de aluat obtinand cate un disc.



Placinta cu dovleac

Luati o farfurie incapatoare sau o tava mai mare. Ungeti bine de tot farfuria/tava cu ulei apoi asezati discurile de aluat. Turnati pe deasupra restul de ulei si ungeti bine toate discurile de aluat astfel incat toate sa fie unse bine cu ulei. Acoperiti tava cu folie alimentara si lasati la temperatura camerei pentru 1 ora.

Intre timp, pregatiti umplutura: radeti pe razatoarea mare dovleacul. Puneti dovleacul ras intr-o cratita impreuna cu zaharul si batoanele de scortisoara. Dati cratita pe foc si amestecati incontinuu pana ce dovleacul este gatit, iar apa lasata de dovleac scade. Stingeti focul si adaugati zaharul vanilat. Amestecati pentru ultima data si lasati sa se raceasca complet.

Indepartati folia alimentara de pe discurile de aluat. Ungeti blatul de lucru cu ulei. Luati un prin disc de aluat, aplatizati-l mai mult intre maini. Veti observa ca aluatul este foarte moale si maleabil, ca o plastilina. Asezati discul de aluat pe blatul de lucru uns cu ulei. Cu ajutorul palmei incepeti si trageți ușor de aluat în stanga și în dreapta. La început aluatul are tendința să își revină la forma inițială, însă pe măsură ce trageți de el se întinde și se relaxează. La nevoie, mai puteți unge puțin blatul de lucru sau aluatul cu puțin ulei.



Placinta cu dovleac

Miscarea palmei este una usoara ca si cum ati sterge un geam :). Trageti cu palma dreapta aluatul in stanga, iar cu dreapta trageti aluatul spre dreapta. Incet-incet formati un dreptunghi de dimensiunea tavii sau chiar putin mai mare. Vetii vedea ca foaia de aluat se formeaza destul de repede, nu dureaza chiar atat de mult. Apucati de latura mai scurta a aluatului si cu ambele maini transferati foaia direct in tava de copt. Intindeti foaia pe toata suprafata tavii. Peste foaia de aluat presarati o parte din dovleacul gatit.

Continuati cu urmatoarea foaie de aluat, apoi din nou dovleac si din nou foaie de aluat, pana ati terminat tot aluatul.

Dati tava cu placinta la cuptorul incins la 180 grade pentru 40 de minute pana ce placinta este rumenita. Lasati sa se raceasca complet.



Placinta cu dovleac

Taiati patrate potrivite si pudrati cu zahar.

Enjoy!

Placinta cu mere impletita

written by Andreea



Placinta cu mere impletita din aluat pufos si aromat cu umplutura de mere coapte si scortisoara, pudrata cu zahar. Un dulce aromat perfect pentru serile reci!



Placinta cu mere impletita

Exista sute si sute de placinte pe internet si fiecare autor de reteta spune ca reteta lui de placinta este cea mai buna, ca este reteta mostenita de la mama, de la matusa, de la vecina, de la cunostinta X. Si acum, pe buna dreptate: cum sa nu fie cea mai buna placinta cand la mijloc se afla merele acelea coapte si cu scortisoara? Pentru ca da, mirosul de mere cu scortisoara ne trezeste nenumarate amintiri frumoase si placute!

Placinta mea de astazi, evident, este fenomenal de buna! As zice chiar, ca si ceilalti autori de retete, ca da, este cea mai buna! Dar sunt ataaat de multe retete de placinte pe lumea asta, incat as zice mai degraba ca absolut toate sunt cele mai bune!



Placinta cu mere impletita

Ceea ce o deosebeste pe aceasta placinta este impletitura. O face mult mai draguta si mult mai speciala! In plus, merele sunt taiate cubulete, nu rase pe razatoarea mare. Deci, alta textura.

Alte dulciuri cu mere gasiti pe blog, spre exemplu o draguta de tarta cu mere si crema de vanilie, un tot cu mere, nuci si scortisoara, strudel cu mere (de post), cheesecake cu mere si caramel sau prajitura cu mere si scortisoara.

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

▪ **Ingrediente pentru 2 placinte impletite:**

- 6 g drojdie uscata
- 2 galbenusuri +1 ou
- 60 g zahar
- 270 ml lapte caldut
- 520 g faina cu procent 12% proteina
- $\frac{1}{2}$ lingurita sare
- Coaja rasa de la 1 lamaie

- 100 g unt moale, cuburi
- **Pentru umplutura:**
- 1 kg mere Ionatan
- 120 g zahar
- 30 g amidon
- Sucul de la 1 lamaie
- 1 lingurita scortisoara
- 2 lingurite zahar vanilat
- **Pentru uns placinta:**
- 1 galbenus ou
- 1 lingura lapte
- 1 lingura zahar tos

Pentru inceput, faceti umplutura cu mere. In momentul in care puneti umplutura peste aluat, aceasta trebuie sa fie rece, deci incepeti cu umplutura. Alternativ, o puteti face si cu o zi inainte si sa o pastrati la frigider. Curatati merele de coaja si cotoare. Tocati merele cubulete si puneti-le intr-o cratita impreuna cu zaharul, amidonul si sucul de lamaie. Caliti merele la foc mic pana ce scade sucul lasat de mere. La final adaugati scortisoara si zaharul vanilat. Acoperiti cratita si lasati sa se raceasca complet la temperatura camerei.

Pentru aluat: Intr-un castronel adaugati drojdia uscata, dupa care amestecati-o cu o lingurita de zahar, o lingura de faina si 4 linguri de lapte cald din toata cantitatea de lapte, acoperiti cu un servetel si lasati sa dospeasca pentru 10 minute. Intr-un castron amestecati galbenusurile si oul impreuna cu zaharul pana ce zaharul s-a topit.



Placinta cu mere impletita

Cand drojdia a dospit, adaugati-o peste amestecul de oua, turnati si laptele caldut si amestecati totul bine. Incepeti si adaugati treptat faina pana ce este toata incorporata. La final adaugati sare si coaja rasa de lamaie. Incepeti si framantati pana obtineti un aluat moale.

Apoi adaugati putin cate un cub mic de unt moale in timp ce framantati pana ce terminati toata cantitatea de unt. La final trebuie sa aveti un aluat fin si matasos.

Ungeti cu putin ulei un castron incapator si puneti in el aluatul, acoperiti castronul cu folie alimentara si lasati aluatul sa dospeasca la loc cald pentru 2 ore. Alternativ, puteti face aluatul de seara si sa il lasati la frigider sa dospeasca pentru 24 de ore.

Impartiti aluatul in 2 parti egale. Luati o prima bucata de aluat si intindeti-o intr-o foaie de aluat sub forma de patrat cu latura de 40 cm. Pe laturile din stanga si din dreapta foi de aluat taiati fasii groase de 1,5 cm si lungi de 13 cm. In acest moment veti avea la mijloc o fasie intreaga de aluat de aproximativ 13 cm.

Luati jumatate din umplutura de mere si intindeti-o uniform pe toata suprafata fasiei din mijloc. Incepeti sa faceti impletitura: luati cate o fasie de pe partea dreapta si aduceti-o spre centru peste umplutura de mere, apoi pe cea din stanga si suprapuneti-o peste cea de dinainte. Continuati cu restul fasiilor de aluat pana ce ati format toata impletitura.



Placinta cu mere impletita

Asezati placinta pe o tava acoperita cu hartie de copt, dupa care procedati la fel si cu cea de-a doua placinta. Acoperiti tava cu un prosop si lasati sa dospeasca 20 de minute.

Intre timp, incingeti cuptorul la 160 grade Celsius. Ungeti placintele cu galbenus amestecat cu lapte, dupa care presarati zahar tos peste ele. Dati tava cu placinte la cuptorul incins pentru 25-30 de minute pana sunt rumene.



Placinta cu mere impletita

Lasati sa se raceasca la temperatura camerei, dupa care puteti taia felii.

Enjoy!